MAYTAG®

Maytag Gas Double Oven Range Precision Touch 750 Series



Range

Use & Care Guide

Table of Contents

Important Safety Instructions 1-4

Surface Cooking 5-6
- Controls
- Sealed Gas Burners

Oven Cooking 7-14
- Control Panel
- Baking
- Cook & Hold
- Delay
- Keep Warm
- Broiling
- Oven Racks

Care & Cleaning 15-18
- Self-Clean Oven
- Cleaning Procedures

Maintenance 19-20
- Oven Doors, Windows & Lights
- Removal of Gas Appliance

Troubleshooting 21-22

Warranty & Service 23

Guide d'utilisation et d'entretien 24

Guía de uso y cuidado 50

Form No. A/05/06 Part No. 8113P641-60

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date of Purchase ____________________________

If you have questions, call:
Customer Assistance
1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 23.

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions *before* using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

General Instructions

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

⚠ WARNING

If the information in this guide is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**





WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven doors, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

Important Safety Instructions

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance *before* operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. **Do not** leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage **should not** be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Ovens:** Smother fire or flame by closing the oven doors.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children **should not** be allowed to play with controls or other parts of the unit.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance doors as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

The oven vent is located at the base of the backguard.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to

cause burns. After oven is turned off, **do not** touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven doors, areas around the oven doors and oven windows.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance *before* removing bulb to avoid electrical shock.

Do not use the cooktop or ovens as a storage area for food or cooking utensils.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner *before* turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off *before* removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. **Do not** use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the ovens. Pressure build-up may cause container to burst, resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should **never** be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool *before* attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while ovens are cool. Slide oven racks out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. *Always* avoid reaching into the ovens to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. *Always* turn the ovens off at the end of cooking.

Use care when opening the oven doors. Let hot air or steam escape *before* moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottoms. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, **do not** extend handles over adjacent surface burners. *Always* turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

Important Safety Instructions

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **Do not** use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. **Do not** use element covers, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning them. **Do not** touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Cleaning Ovens

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Clean only parts listed in this guide. **Do not** clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. **Do not** use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/ or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:
Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

Surface Controls

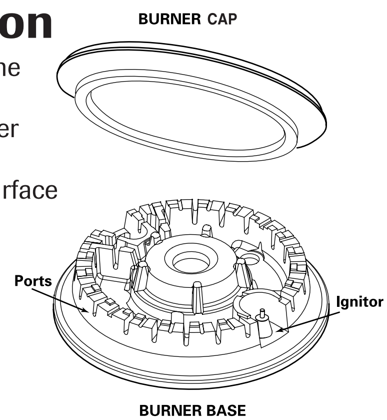
⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait *five* minutes *before* relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

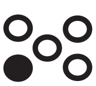
If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet.



Surface Control Knobs

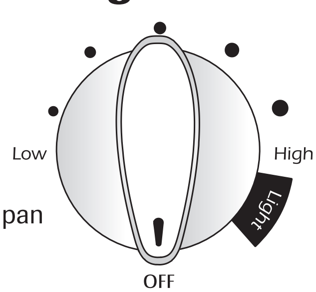
Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from Low to High. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at left shows the left front burner location.



Suggested Heat Settings

Low: Food maintains a temperature above 140° F without continuing to cook. Food is heated on a higher flame size until it reaches this temperature and then the flame size is reduced. Some cooking may take place on the Low setting if the pan is covered.



An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

High: Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

Setting the controls:

The size and type of cookware will affect the heat setting.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob *counterclockwise* to the **Light** setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All five ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the Light position.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the Light position.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Operating During a Power Failure

⚠ CAUTION

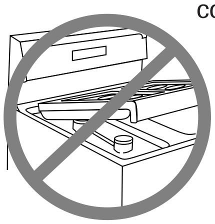
When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position *before* turning the knob to Light.

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **Light**.
3. When the burner lights, adjust the flame to the desired level.

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Sealed Burners

The sealed burner bases of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner base should be cleaned after each use. The cap portion of the burner is easily removed for cleaning. (See page 17 for cleaning directions.)

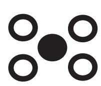
The burner caps must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

High Performance Burners

There is one 16,000 BTU* high speed burner on your range, located in the left front position. There is a 12,000 BTU* burner located in the right front position. These burners offer higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

Simmer Burner

This burner is located in the center position. The simmer burner offers a lower BTU* flame for delicate sauces or melting chocolate.

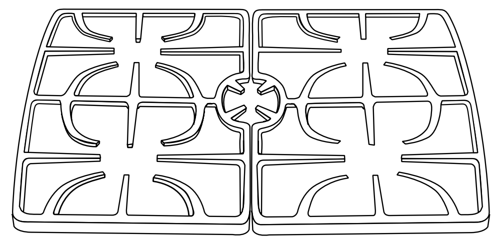


** BTU ratings will vary when using LP gas.*

Burner Grates

The grates must be properly positioned *before* cooking. Lower the grates onto the range so that the bars match up and the rubber feet located at the four corners of the grates sit in the indentations on the cooktop.

Improper installation or removal of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop. It may also cause pans to be unsteady on the grates.



Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Use care when stirring food in a pot/pan sitting on the burner grate. The grates have a smooth finish for ease of cleaning. The pot/pan will slide if the handle is not held. This may result in spilling of hot food items and may be a burn hazard.

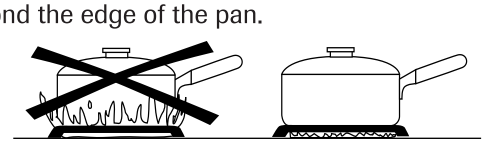
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

Notes:

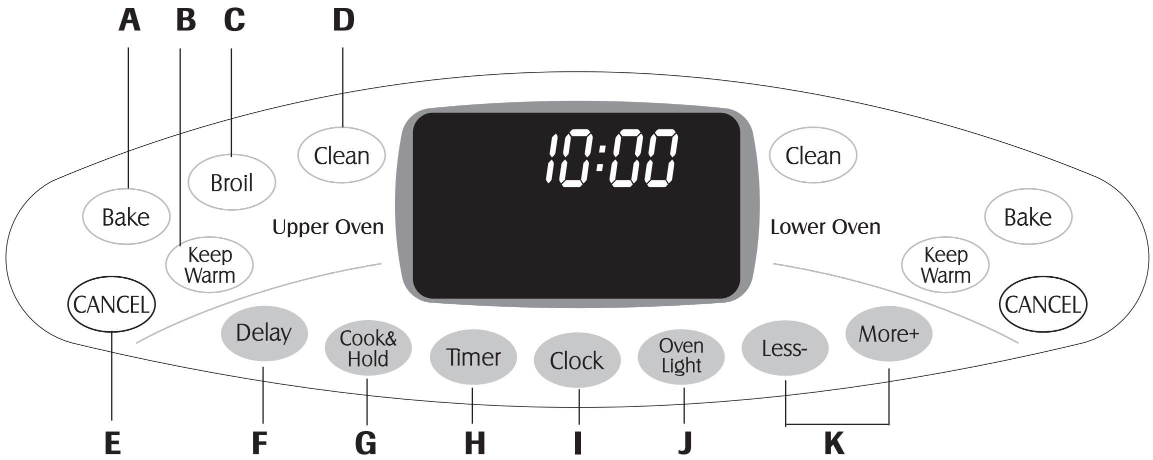
- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from High to Low, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Bake	Use for baking and roasting.
B	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
C	Broil	Use for broiling and top browning.
D	Clean	Use to set self-clean cycle.
E	CANCEL	Cancels all operations except timer and clock.
F	Delay	Programs the oven to start baking or cleaning at a later time.
G	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then keeps food warm for 1 hour.
H	Timer	Sets timer.
I	Clock	Use to set time-of-day clock.
J	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
K	Less- or More+	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the **More+** or **Less-** pad to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

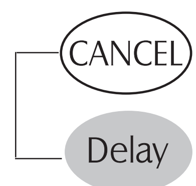
Important: Four seconds after pressing the More+ or Less- pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the More+ or Less- pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the upper oven **CANCEL** and **Delay** pads for several seconds.
2. Press the **More+** or **Less -** pad to select 12 or 24 hour.
3. Set the time of day following the directions below.



To set the Clock:

1. Press the **Clock** pad.
   - The colon (:) flashes in the display.
2. Press **More+** or **Less-** pad to set the time of day.
   - Colon continues flashing.
3. Press the **Clock** pad again or wait *four* seconds.
   - The colon stops flashing.



When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

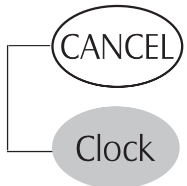
To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Bake, Clean, Delay or Cook & Hold.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the upper oven **CANCEL** and **Clock** pads for several seconds. The time of day will disappear from the display.



When the clock display is canceled, press the **Clock** pad to briefly display the time of day.

To restore the Clock display:

Press and hold the upper oven **CANCEL** and **Clock** pads for several seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (1:00) up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The timer does not control the oven.

To set the Timer:



1. Press the **Timer** pad.
   - "0:00" lights in the display.
   - "Timer" will flash.
2. Press the **More+** or **Less-** pad until the correct time appears in the display.
   - "Timer" will continue to flash.
3. Press **Timer** pad again or wait *four* seconds.
   - The time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the set time, three long beeps will sound.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the **Timer** pad for *three* seconds.

   OR
2. Press the **Timer** pad and set the time to 0:00.

Locking the Control and Oven Doors

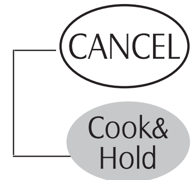
The touchpads and oven doors can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If the oven is currently in use, the touchpads and doors cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

To lock both doors:

Press and hold the upper oven **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for *three* seconds.



- "Lock" flashes in the display while both oven doors lock. Once complete, "Lock" stops flashing.
- "OFF" is displayed for 10 seconds whenever a pad is touched.

To unlock both doors:

Press and hold the upper oven **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for *three* seconds.

- "Lock" flashes and then disappears from the display.
- "OFF" appears in the display for several seconds while doors are unlocking.

Important: The touchpads and oven doors cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

"Bake" or "Lock" may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If "Bake" or "Lock" flash in the display, press **CANCEL** pad. If "Bake" or "Lock" continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Adjusting the Sound Level

The factory default setting for sound is medium (MEd), but it can be changed to low (Lo) or high (HI). To change the setting:

1. Press and hold **More+** and upper oven **CANCEL** pads for *three* seconds. A beep will sound and the current sound level ("Lo", "MEd" or "HI") will appear in the display.
2. Press **More+** pad to increase sound level or the **Less-** pad to decrease sound level.
3. Wait *four* seconds and the new setting will be accepted.
4. If the More+ or Less- pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing settings.

Changing Temp °F/°C

The factory default setting for temperature is Fahrenheit. To change the setting:

1. Press and hold the upper oven **Bake** and **CANCEL** pads for *three* seconds. A beep will sound and the current setting (°F or °C) will appear in the display.

2. Press the **More+** or **Less-** pad to change the setting between °F and °C.
3. Wait *four* seconds and the new setting will be accepted.
4. If the More+ or Less- pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing settings.

Return To Factory Default Settings

The control can be reset to the factory default settings. To return to the default settings:

1. Press and hold upper oven **Keep Warm** and **CANCEL** pads for *three* seconds. A single beep will sound and “dEF” (default) will appear in the display.
2. Press the **More+** pad to choose the factory settings. “cLr” (clear) will appear in the display.
3. Wait *four* seconds and the factory settings will be accepted.
4. If the More+ or Less- pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing settings.

Setting Upper and Lower Oven Functions

Baking

To set bake:

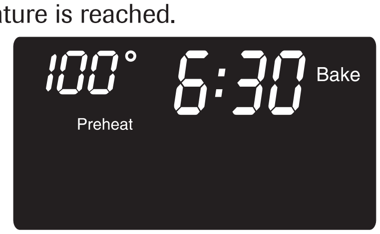


1. Press the **Bake** pad for desired oven.
   - “Bake” will flash.
   - “000°” will flash in the display.





2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad.
   - “350°” will light when either pad is first pressed.
   - Press the **More+** pad to increase the temperature.
   - Press the **Less-** pad to decrease the temperature.
3. Press **Bake** pad again or wait *four* seconds.
   - “Bake” will stop flashing and light in the display.
   - “Preheat” will light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.



4. Allow selected oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - To recall the set temperature during preheat, press the **Bake** pad.

   To change the oven temperature during preheat, press **Bake** *once* and reset temperature.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at minumum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad.



8. Remove food from the oven.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See *Adjusting the Oven Temperature* on page 11.

Notes:

- **Allow at least 1/2-inch between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven.** Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- **Do not** use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and then the **More+** or **Less-** pad until you reach the desired temperature.
- **When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 400° F. To use baking/pizza stones at temperatures above 400° in the upper oven, put stone in after the preheat beep.**
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate the Automatic Shut-off/Sabbath Mode feature, see page 13.

Cook & Hold

Cook & Hold allows you to bake for a preset amount of time, followed by a one-hour Keep Warm cycle.

To set Cook & Hold:



1. Press the **Cook & Hold** pad *once* for upper oven or *twice* for lower oven.

Cont.

- "Bake" and "Hold" flash.
- "000°" will flash in the display.



2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad.
   - Press the **More+** pad to increase the temperature.
   - Press the **Less-** pad to decrease the temperature.
3. Press **Cook & Hold** pad again OR wait *four* seconds to set cook time.
   - "Time" flashes.
   - "0:00" flashes in the display.
4. Enter the amount of time you want to cook by pressing the **More+** or **Less-** pad. Time can be set from 10 minutes (10:00) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - "Bake", "Preheat" and "Hold" light in the display.
   - The cooking time will start counting down.
   - "100°" or actual oven temperature will light in the display.



When the cooking time has elapsed:

- Three beeps will sound.
- "Bake" will turn off.
- "Hold" will light.

After one hour in HOLD WARM:

- The oven will turn off. Three beeps will sound.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the **CANCEL** pad. Remove food from oven.



Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time, then keeps food warm for one hour.

Delay time can be set from 10 minutes (10:00) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Baking cycle:



1. Press the **Delay** pad *once* for upper oven or *twice* for lower oven.
   - "dLY" and "0:00" flash in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad *to set the amount of time you want to delay* the Cook & Hold cycle.

While "dLY" is still flashing:

3. Press the **Cook & Hold** pad.
   - "000°" flashes in the display.
   - "Bake" and "Hold" flash.
4. Press **More+** or **Less-** pad to enter oven temperature.
   - "Bake" flashes.
   - After several seconds, "0:00" and "Time" flash.
   - "Bake" and "Hold" remain steady.
5. Press **More+** or **Less-** pad to set the baking time.
   - "Time" flashes.
   - After several seconds, the delay time will count down.
   - "dLY", "Bake" and "Hold" light in the display.

When the Delay time has expired:

- "dLY" will turn off.
- Baking time and temperature are displayed.
- "Bake" and "Hold" are displayed.



When the oven starts:

- The baking time will count down.
- "dLY" will turn off.
- "Bake" and "Hold" will remain lit.

To cancel:



Press the **CANCEL** pad.

- All timed and untimed cooking functions will be canceled.
- The time of day will reappear in the display.

Important:

- **Do not** use delayed baking for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- **Do not** use delayed baking if oven is already hot.

Keep Warm

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:



1. Press the **Keep Warm** pad for the appropriate oven.
   - "Warm" flashes.
   - "000°" flashes in the display.





2. Select the Keep Warm temperature. The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad.
   - 170° will light when either pad is first pressed.
   - Press the **More+** pad to increase the temperature.
   - Press the **Less-** pad to decrease the temperature.

   "Warm" and the temperature will be displayed while Keep Warm is active.



To cancel Keep Warm:



1. Press the **CANCEL** pad.
2. Remove food from the oven.

Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and **More+** pads to set 170° F.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and **More+** pads to set 170° F.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - **do not** set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ranges get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25° higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:





1. Press the appropriate **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing the **More+** pad.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds or until "0°" and "AdJ" (which signifies 'adjust') appear in the display.

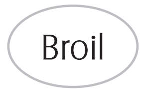
   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the **More+** or **Less-** pad to adjust the temperature.

   Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

   You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Broiling (upper oven only)

To set Broil:



1. Press the **Broil** pad.
   - “Broil” and “SEt” flash in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad *once* to set HI broil. Press the **More+** or **Less-** pad *twice* to set LO broil.
   - HI or LO will be displayed.
   - Select **HI broil** (550° F) for normal broiling. Select **LO broil** (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - “Broil” and HI or LO will remain lit.



4. For optimum browning, preheat broil burner for *five* minutes *before* adding food.
5. Place food in the oven. Close oven door.
6. Most meat should be turned once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.



Notes:

- For best results when broiling, use a two-piece broiler pan.
- HI broil is used for most broiling. Use **LO broil** when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the LO broil temperature is selected.
- **Never** cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Broiling can be done on the oven rack or remove oven rack and place broiler pan on the oven bottom.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad and the More+ or Less- pad, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.
- For a browned/seared exterior and rare interior, it may be necessary to decrease cook time on side one.

Broiling Chart – Broil times are based on a five minute preheat.

FOODS	RACK POSITION*	SETTING	COOK TIME (MINUTES)**
Beef			
Steak, 1” thick,	on rack	HI	8 - 14 (medium)
4 oz. Hamburgers, 3/4” thick (up to 12)	oven bottom	HI	15 - 19 (well)
4 oz. Hamburgers, 3/4” thick (up to 6)	on rack	HI	12 - 15 (well)
Chicken			
Bone-in, skin-on breast Pieces	oven bottom	LO	25 - 35
Fish			
Filets	oven bottom	LO	8 - 11
Steaks, 1” thick	oven bottom	LO	10 - 15
Pork			
Chops, 1” thick	on rack	HI	18 - 25
Garlic Bread			
1” thick	oven bottom	LO	1 - 4

* When broiling fish, spray broil pan insert with cooking oil. **Do not** turn fish filets.

** Broiling times are approximate and may vary depending on the thickness of the food. Turn meat halfway through cooking times.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The ovens will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave them on. **The oven MUST be set for a bake operation *before* setting the Automatic Shut-off/ Sabbath Mode.**

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

Clock

1. Set the oven to bake (see page 9).
2. Press and hold the **Clock** pad for *five* seconds.
   - "SAbbAth"* will be displayed and flash for five seconds.
   - "SAbbAth" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - "Bake" and the oven temperature will also be displayed if a bake setting is in use while the oven is in Sabbath Mode.

   All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

Press the **CANCEL** pad.

CANCEL

- "Bake" and the oven temperature will turn off in the display.
- "SabbAth" appears in the display.
- "Time" no longer appears in the display.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the **Clock** pad for *five* seconds.
   - "SAbbAth" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

   OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - "SAbbAth" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

*** Important:** "SAbbAth" appears in the display on two lines: SAb .
bAth

Pilotless Ignition

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and ***the oven will not operate during a power failure.***

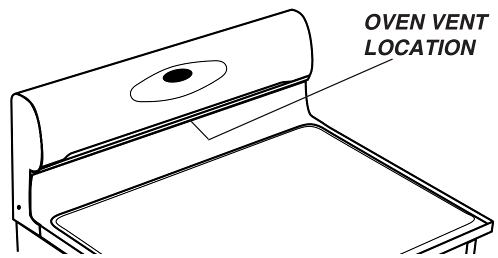
A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. **Never** block the vent opening.

The oven vent is located below the backguard vent shield on your range.

When high moisture foods are cooked in the upper oven, steam may be visible coming from the oven vent. This is normal.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Lights

The oven lights automatically come on whenever an oven door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven lights on or off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Light

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place aluminum foil directly on either oven bottom. Do not place pans on the oven bottom while baking or roasting in the upper or lower oven. You may place pans on oven bottom for broiling in upper oven only.**

Notes:

- Sabbath Mode can be turned on **only** when the ovens are on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the doors are locked.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing CANCEL pad will cancel a bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the ovens will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

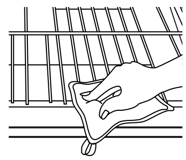
Oven Racks

⚠ CAUTION

- **Do not** attempt to change the rack position when the ovens are hot.
- **Do not** use the ovens for storing food or cookware.

All racks are designed with a lock-stop edge.

Upper oven

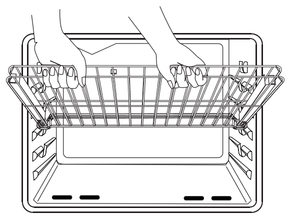


- Is equipped with one rack and rack position.
- When pulling the upper oven rack out to remove or check food, grasp the **top edge** of the rack.

Lower oven

- Is equipped with one RollerGlide™ rack and one flat rack.

To remove oven racks:



- Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.
- For RollerGlide™ rack, pull both the rack glide and rack base out together.

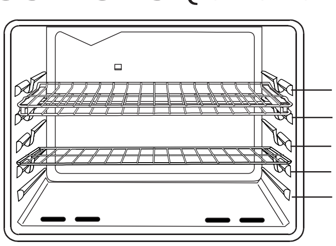
To replace oven racks:

- Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

Baking with the RollerGuide™ Rack

- When baking on two racks, use the RollerGlide™ rack in the upper rack position, and the flat rack in the lower rack position.

Rack Positions (lower oven)



RACK 5: Use for two-rack baking of biscuits and cookies.

RACK 4: Use for two-rack baking of layer cake and cookies.

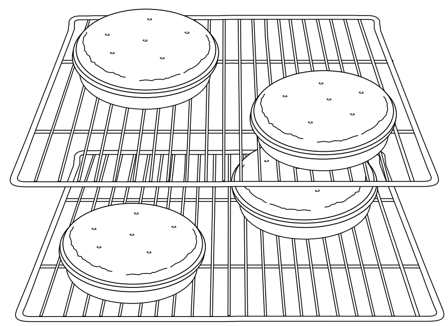
RACK 3: Use for most one-rack baking of baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2: Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, sheet cakes or custard pies and two-rack baking of biscuits, cookies and layer cake.

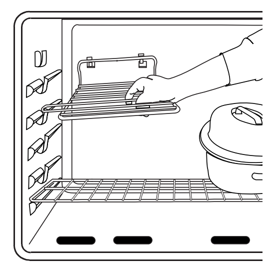
RACK 1: Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4 for layer cakes and cookies, or 2 and 5 for biscuits and cookies.



Half Rack Accessory
(Lower oven only)



A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Maytag dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-877-232-6771 USA and Canada to order.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the range to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven doors, **do not** attempt to open the doors when "Lock" is displayed.
- Avoid touching cooktop, doors, windows or oven vent area during a clean cycle.
- **Do not** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the ovens. They will damage the finish or parts.
- **Do not leave baking/pizza stone in the oven during self-clean.**

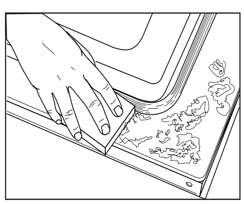
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. **Do not** allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light *before* cleaning. The light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)



4. To prevent damage, **do not** clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up before a self-clean cycle.

Important:

- Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
- **Only one oven can be cleaned at a time.**
- Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

To set Self-Clean:



1. Close the oven door.
2. Press the **Clean** pad.
   - "Clean" and "SEt" flash in the display.

   If the door is not closed within 25 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
3. Press the **More+** or **Less-** pad.
   - "MEd" for medium amount of soil (3 hours) appears in the display.

   If the door is not closed, "door" will appear in the display. After 45 seconds, three beeps will sound, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.



4. Press the **More+** *twice* for heavy soil (4 hours).
   - "HVy" will be displayed.

   Press **Less-** pad *twice* for light soil (2 hours).
   - "LITE" will be displayed.

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time. "Lock" flashes in the display.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - The cleaning time will start counting down in the display.
   - "Lock" will appear in the display and will flash until the doors are locked. "Lock" will then remain lit.
   - "Clean" will remain lit in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:



1. Press the **Delay** pad *once* for upper oven and *twice* for lower oven.
   - "dLY" flashes.
   - "0:00" flashes in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad *to set the amount of time you want to delay* the cycle. Delay time can be set from ten minutes (10:00) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

Cont.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

3. Press the apropriate **Clean** pad while "dLY" is flashing.



   • "Clean" and "Set" will flash.

   If the door is not closed within 25 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.

4. Press the **More+** or **Less-** pad.





   • "MEd" for medium amount of soil (3 hours) is displayed.

   If the door is not closed, "door" will appear in the display. After 45 seconds, three beeps will sound, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.

5. Press the **More+** pad *twice* for heavy soil (4 hours).

   "HVy" will be displayed.

   Press the **Less-** pad *twice* for light soil (2 hours).

   "LITE" will be displayed.

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, "Clean", "dLY" and "Lock" will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed and will begin to count down.



When the Self-Clean cycle starts:

• "dLY" will turn off.

• "Clean", "Hours", "Lock" and the clean time will appear in the display.

To cancel the Self-Clean cycle:

Press the **CANCEL** pad.



• All words disappear from the display.

• All functions are canceled.

• The time of day appears in the display.

During the Self-Clean Cycle

When "Lock" shows in the display, both oven doors are locked. To prevent damage to the doors, **do not** force the doors open when "Lock" is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, "Lock" will turn off. The doors can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

• If the oven door is left open, "door" will appear in the display until the door is closed.

• If more than five seconds elapse between pressing the Clean pad and the More+ or Less- pad, the program will automatically return to the previous display.

• The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when "Lock" is still displayed.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool *before* handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm, soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Burner Caps and Sealed Gas Burners	**Removable Burner Heads** • Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. • **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven. **Sealed Gas Burners** • Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad. **Do not** enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.
Burner Grates - Porcelain on Cast Iron	• Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven.
Clock and Control Pad Area	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 8. • Wipe with a damp cloth and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid-resistant, not acid-proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • **Never** wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • **Never** use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Side Panels, and Door Handles - Painted Enamel	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. **Never** wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. **Do not** use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***Important: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

Care & Cleaning

PART	PROCEDURE
Oven Window and Door - Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass, causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • **Do not** use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Follow instructions on pages 15-16 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

Oven Doors

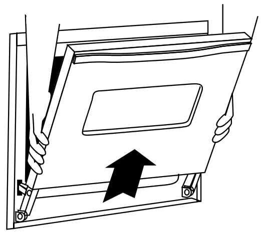
CAUTION

- **Do not** place excessive weight on or stand on open oven doors. This could cause the range to tip over, break the doors, or injure the user.
- **Do not** attempt to open or close doors or operate oven until doors are properly replaced.
- **Never** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

Both the upper and lower oven doors are removable.

To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. **Do not** use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Important: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Windows

To protect the oven door window:

1. **Do not** use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. **Do not** hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. **Do not** close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Upper and Lower Oven Lights

CAUTION

- Disconnect power to oven *before* replacing light bulb.
- Allow oven to cool *before* replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool *before* touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag. Call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada, ask for part number 74009925 - halogen bulb.

To replace oven light bulbs:

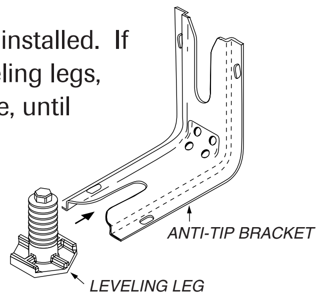
1. Disconnect power to the range.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, **do not** touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to range. Reset clock.

Leveling Legs

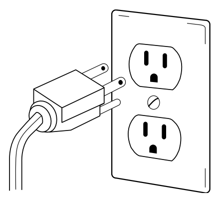
⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range is leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



Electrical Connection



Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA or 1-800-688-2002 Canada.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power or gas supply.
Surface burner fails to light. • •	• Check to be sure unit is properly connected to power supply. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob **OFF**. Burner ports may be clogged.
Oven light and/or clock does not function.	• The light bulb is loose or defective. • The oven light does not work during self-cleaning process. • Oven may be in Sabbath Mode. See page 13.
The flame is uneven.	• Burner ports may be clogged.
Surface burner flame lifts off ports.	• Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat. • Make sure the oven vent has not been blocked. See page 13 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 11 for instructions on adjusting the oven temperature. **Important:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. • Check rack positions and pan placement. Allow 1-2 inches between pans and oven wall. • Check the use of foil in the oven. **Never** use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to flame. • Aluminum foil was incorrectly used. **Never** line the broiler insert with foil. • Trim excess fat from meat *before* broiling. • A soiled broiler pan was used. • Preheat oven for 5 minutes *before* placing food in the oven. • Broil with the oven door closed.
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pages 15-16. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 13. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when "Lock" is not displayed. • The control and door may be locked. See page 8.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	• "Bake" or "Lock" may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If "Bake" or "Lock" appear in the display, press **CANCEL** pad. If "Bake" or "Lock" continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low-level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 13.

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/ or gas supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

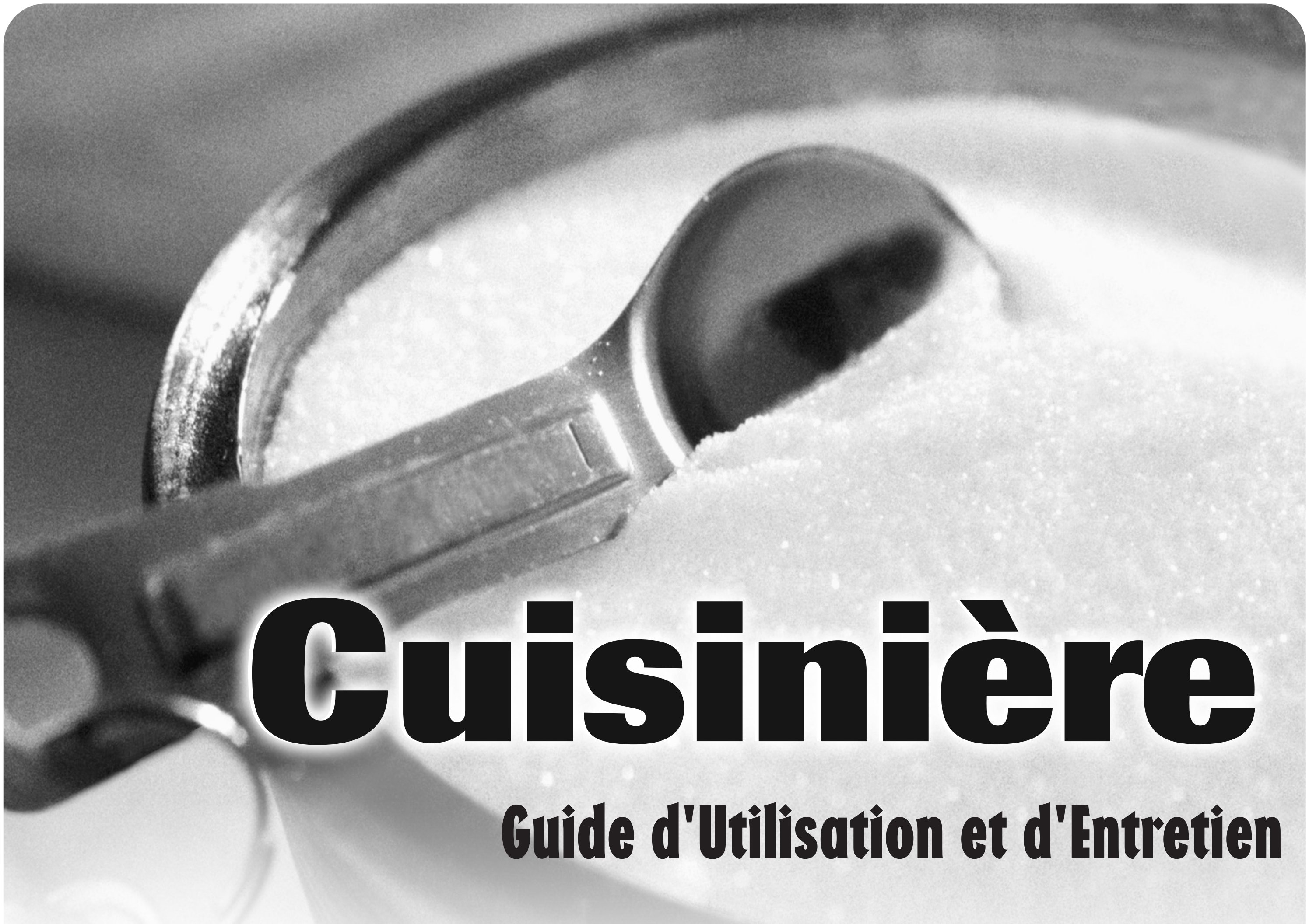
First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Customer Assistance.

Notes: When writing or calling about a service problem, please include:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).

Cuisinière à gaz
à deux fours Precision Touch
Maytag Série 750



Cuisinière

Guide d'Utilisation et d'Entretien

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 25-28

Cuisson sur la surface 29-30
- Commandes
- Brûleurs à gaz scellés

Cuisson au four 31-39
- Tableau de commande
- Cuisson courante au four
- Cuisson et maintien
- Démarrage différé
- Maintien au chaud
- Cuisson au gril
- Grilles de four

Nettoyage 40-43
- Four autonettoyant
- Méthodes de nettoyage

Entretien 44-45
- Portes, hublots et lampes de four
- Déplacement d'un appareil à gaz

Recherche des pannes 46-47

Garantie et service 49

Guía de uso y cuidado 50

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lisez le guide et conservez-le pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'achat ______________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle
1-800-688-9900 aux É-U
1-800-688-2002 au Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet : http://www.maytag.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 49 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Prenez toujours contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lisez toutes les instructions *avant* d'utiliser cet appareil; observez toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Instructions générales

Pour assurer une utilisation appropriée et sécuritaire : seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. **Ne** réglez **pas**, réparez ni remplacez un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débranchez l'appareil *avant* d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne pas rangez ni utilisez d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettez aucun appareil en marche.**
  - **Ne touchez pas à un interrupteur électrique.**
  - **N'utilisez aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Rendez-vous chez un voisin et téléphonez immédiatement à la compagnie de gaz. Suivez les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphonez au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

⚠ AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installez et utilisez le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**





AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte d'un four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utilisez une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifiez la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

Assurez-vous que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre en marche.

Gardez les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE laissez **JAMAIS** des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Évitez d'utiliser ou remisez un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes. **Ne** laissez **pas** des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, ne rangez dans celle-ci que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

En cas d'incendie

Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteignez les flammes, puis mettez la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE saisissez ou déplacez **JAMAIS** un ustensile de cuisine enflammé.

- **Fours :** Fermez les portes de four pour étouffer les flammes.

Ne projetez **pas** de l'eau sur un feu de graisse. Utilisez du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE rangez **JAMAIS** sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE laissez **JAMAIS** des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE laissez **JAMAIS** un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laissez refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Les enfants doivent comprendre que la cuisinière n'est pas un jouet. Ils **ne** doivent **pas** jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez **JAMAIS** la porte des fours comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages corporels sérieux.

N'utilisez **JAMAIS** la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce. Sinon, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait s'ensuivre ainsi qu'une surchauffe du four.

NE recouvrez **JAMAIS** les fentes, ouvertures ou passages de la sole de four ni la grille toute entière avec un matériau comme du papier d'aluminium. Sinon, la circulation de l'air dans le four sera entravée et donc entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner de la chaleur et entraîner un risque d'incendie.

N'obstruez **JAMAIS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent de four ou des entrées d'air. Sinon, l'air ne parvient pas correctement aux brûleurs et donc cela peut poser un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

L'évent de four est situé à la base du dosseret.

Évitez de toucher le voisinage de l'évent de four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, **ne** touchez **pas** l'évent de four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent de four, zones voisines de l'évent, portes de four et zones voisines des portes et des hublots.

Ne touchez **pas** l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. Si tel est le cas, débranchez l'appareil *avant* de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

Ne remisez **pas** des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans les fours.

Cuisson et sécurité

Placez *toujours* un ustensile sur un brûleur de surface *avant* de l'allumer. Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veillez à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteignez le brûleur *avant* de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veillez à *toujours* ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE laissez **JAMAIS** un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminez dès que possible les produits gras renversés. **N**'utilisez **pas** une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE faites **JAMAIS** chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utilisez des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. **N**'utilisez **jamais** un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laissez *toujours* refroidir un récipient d'huile de friture chaude *avant* de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne laissez **pas** la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyez fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

NE portez **JAMAIS**, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placez *toujours* les grilles à la position appropriée dans les fours lorsque les fours sont froids. Faites coulisser les grilles vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utilisez pour cela une manique robuste et sèche. Évitez d'introduire la main dans les fours pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utilisez une manique sèche. Veillez à *toujours* arrêter les fours à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrez toujours les portes des fours très prudemment. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper *avant* de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT : METS PRÉPARÉS : Respectez les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jetez immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE garnissez **JAMAIS** la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utilisez de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ustensiles et sécurité

Utilisez des ustensiles à fond plat comportant une ou des poignées que vous pouvez facilement saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Évitez également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une ou des poignées lourdes; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veillez à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifiez que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorbez l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, **n**'orientez **pas** la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent. Orientez toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne laissez pas non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veillez à **ne jamais** laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquez les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. **N**'utilisez **pas** un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **N**'utilisez **pas** de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Éteignez tous les brûleurs et attendez le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. **Ne** touchez **pas** la grille d'un brûleur ou la zone voisine *avant* que ces composants aient pu suffisamment refroidir.

Exercez une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travaillez prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Fours autonettoyants

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. **Ne** nettoyez **pas** le joint de porte. Le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. **N**'utilisez **pas** de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Il est normal que la table de cuisson de la cuisinière devienne très chaude lors d'un autonettoyage. Par conséquent, évitez de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veillez à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veillez à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Ne gardez **pas** un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les vapeurs qui s'échappent d'un four pendant le cycle autonettoyant peuvent leur être nocives ou même fatales. De plus, les vapeurs qui s'échappent lorsque l'huile de cuisson, les corps gras, la margarine et les poêles ou marmites à revêtement antiadhésif sont surchauffés peuvent également être nocives.

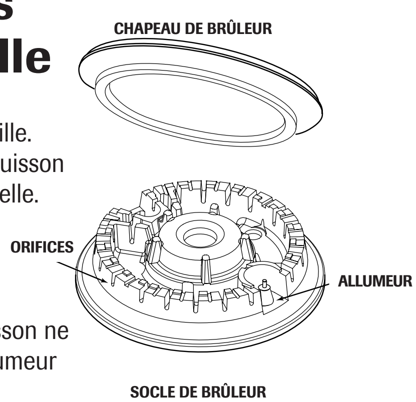
Commandes de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermez l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrez une fenêtre et attendez *cinq* minutes *avant* d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifiez que chaque bouton de commande est à la position **OFF** (Arrêt).
- **NE** touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utilisez des maniques.

Allumage sans flamme de veille

Le dispositif d'allumage ne fait intervenir aucune flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson comporte un allumeur par étincelle. Travaillez prudemment lors du nettoyage autour des brûleurs de la table de cuisson.

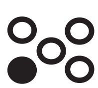


Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminez si l'allumeur est brisé, sali ou mouillé.

Boutons de commande de la surface de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes Low (Basse) et High (Élevée). On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

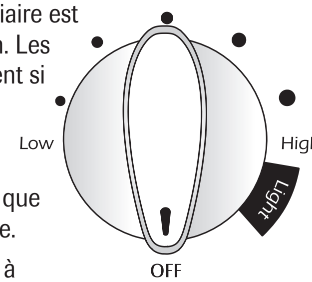
Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique identifie le brûleur avant/gauche.



Réglages suggérés de la puissance de chauffage

Low : Les aliments restent à une température supérieure à 60° C (140º F) sans continuer à cuire. Les aliments sont chauffés sur des flammes plus grandes jusqu'à ce qu'ils atteignent cette température, puis, la taille des flammes est réduite. Lorsque le plat ou l'ustensile est couvert, un début de cuisson peut se produire avec la puissance de chauffage Low.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.



High : S'utilise pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Réglage des commandes :

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

1. Placez un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Appuyez et tournez le bouton dans le sens *anti-horaire*, jusqu'à la position **Light** (Allumage).
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. (Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsque vous mettez le bouton de l'un des brûleurs à la position Light.)
3. Après l'allumage du brûleur, réglez la taille des flammes selon le désir en tournant le bouton de commande.
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position Light .
4. Après une cuisson, ramenez le bouton à la position **OFF**. Retirez l'ustensile.

Utilisation durant une panne d'électricité

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifiez que tous les boutons de commande sont à la position **OFF**. Approchez l'allumette enflammée du brûleur *avant* de faire tourner le bouton jusqu'à la position Light.

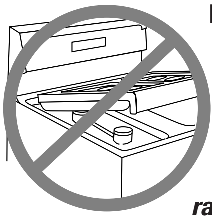
1. Approchez une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncez et faites tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **Light**.
3. Après l'allumage du brûleur, réglez la taille des flammes désirée en tournant le bouton de commande.

Cuisson sur la surface

Surface de cuisson

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :

- Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlevez les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.



À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. ***Ne tentez pas de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés à la table de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. Le chapeau du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyé. (Voyez les instructions de nettoyage à la page 42.)

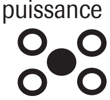
Les chapeaux des brûleurs doivent être correctement placés sur la socle de brûleur pour un fonctionnement approprié du brûleur.

Brûleurs de haute performance

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur de 16 000 BTU*, à haute vitesse, placé à l'avant gauche. Un brûleur de 12 000 BTU* est situé à l'avant droit. Vous pouvez utiliser ce brûleur de haute puissance pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

Brûleur de mijotage

Ce brûleur est situé à l'arrière droit. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

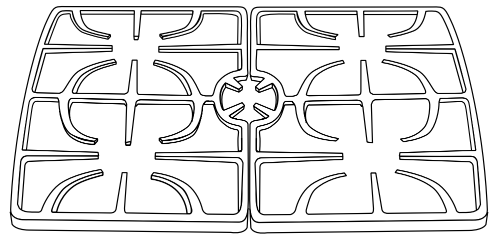


** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

Grilles de brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifiez que les grilles sont correctement placées. Posez les grilles sur la cuisinière en faisant correspondre leurs barres et leurs pieds en caoutchouc aux quatre coins aux empreintes de la surface de cuisson.

Une mauvaise installation ou dépose des grilles peut égratigner ou ébrécher la surface de cuisson. Les ustensiles placés sur les grilles pourraient se retrouver instables.



Ne faites pas fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Travaillez prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. Les marmites/casseroles glisseront si elles ne sont pas maintenues. Ceci peut entraîner un renversement de nourritures chaudes et donc causer des brûlures.

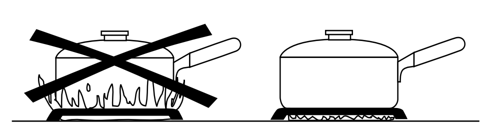
Même si les grilles sont très robustes, elles finissent par perdre leur éclat ou se décolorent à cause de la température élevée des flammes.

Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

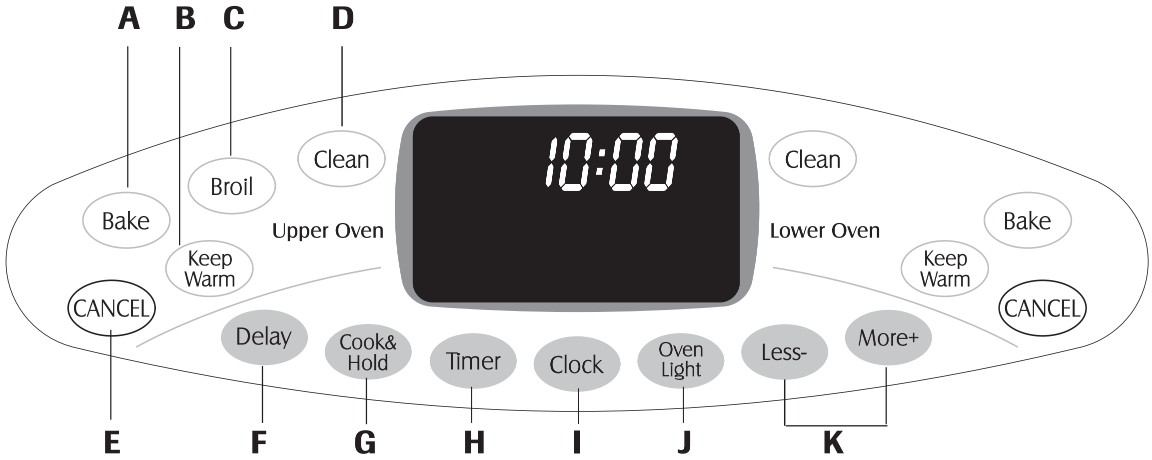
  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demandez à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position High (Élevée) à la position Low (Basse), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placez le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt) et attendez quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajustez la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



Cuisson au four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. L'afficheur indique l'heure, les paramètres de la minuterie et les fonctions du four. Le tableau de commande illustré comporte les caractéristiques particulières au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Bake (Cuisson courante)	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
B	Keep Warm (Maintien au chaud)	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits oven.
C	Broil (Cuisson au gril)	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur la partie supérieure.
D	Clean (Nettoyage)	S'utilise pour programmer l'autonettoyage.
E	CANCEL (Annuler)	Permet d'annuler toutes les opérations sauf la minuterie et l'horloge.
F	Delay (Démarrage différé)	S'utilise pour différer le commencement de la cuisson ou de l'autonettoyage.
G	Cook & Hold (Cuisson et maintien)	Permet de cuire pendant une durée programmée et ensuite maintenir les aliments chauds pendant 1 heure.
H	Timer (Minuterie)	S'utilise pour programmer la minuterie.
I	Clock (Horloge)	S'utilise pour programmer l'heure.
J	Oven Light (Lampe de four)	S'utilise pour allumer ou éteindre la lampe de four.
K	Less- (Moins-) ou More+ (Plus+)	Permet d'établir ou de modifier la durée, la température du four. S'utilise pour programmer une cuisson au gril sur le réglage HI (Élevé) ou LO (Bas).

Utilisation des touches

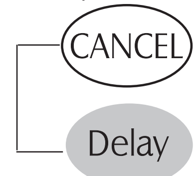
- Appuyez sur la touche désirée.
- Appuyez sur les touches **More+** ou **Less-** pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque vous appuyez sur une touche.
- Le four produit un bip double en cas d'erreur de programmation.

Important : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches More+ ou Less-, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et les touches More+ ou Less-, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour 0 - 12 h ou 0 - 24 h. L'horloge a été programmée à l'usine en format 0 - 12 h.

Pour obtenir le format 0 - 24 h :



1. Appuyez et maintenez les touches **CANCEL** du four supérieur et **Delay** pendant plusieurs secondes.
2. Appuyez sur la touche **More+** ou sur la touche **Less-** pour choisir le format de 12 h ou celui de 24 h.
3. Programmez l'heure en suivant les instructions ci-dessous.

Programmation de l'horloge :



1. Appuyez sur la touche **Clock**.
   - Deux points (:) clignotent à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche **More+** ou sur la touche **Less-** pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points continuent à clignoter à l'afficheur.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Clock** ou attendez *quatre* secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter.

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyez sur la touche **Clock**.

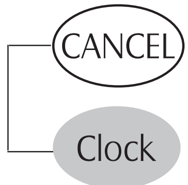
L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson courante, un autonettoyage, un démarrage différé ou pour cuisson et maintien.

Cuisson au four

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si vous ne désirez pas l'affichage de l'heure :

Appuyez et maintenez les touches **CANCEL** (Annuler) du four supérieur et **Clock** (Horloge) pendant plusieurs secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.



Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyez sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyez et maintenez les touches **CANCEL** du four supérieur et **Clock** pendant plusieurs secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (1:00) jusqu'à 11 heures et 59 minutes (11:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four.

Programmation de la minuterie :



1. Appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - « 0:00 » paraît à l'afficheur.
   - Le mot « Timer » clignote.
2. Appuyez sur la touche **More+** (Plus+) ou la touche **Less-** (Moins-) jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Le mot Timer continue à clignote.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Timer** ou attendez *quatre* secondes.
   - Le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, trois bips longs retentissent.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **Timer** et maintenez-la ainsi pendant *trois* secondes.

   OU
2. Appuyez sur la touche **Timer** et programmez l'heure à 0:00.

Verrouillage des commandes et de la porte du four

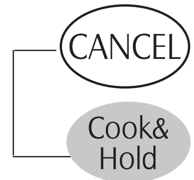
Les portes des fours et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes et les portes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage les deux portes :

Appuyez et maintenez les touches **CANCEL** du four supérieur et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) pendant *trois* secondes.



- « Lock » clignote à l'afficheur lorsque les deux portes de four se verrouillent. Une fois terminé, « Lock » s'arrête de clignoter.
- « OFF » est affiché pendant 10 secondes si ous appuyez sur une touche.

Déverrouillage des deux portes :

Appuyez et maintenez les touches **CANCEL** du four supérieur et **Cook & Hold** pendant *trois* secondes.

- « Lock » clignote puis disparaît de l'afficheur.
- « OFF » paraît à l'afficheur pendant plusieurs secondes, alors que les portes se déverrouillent.

Important : Les touches et les portes de four ne peuvent pas être verrouillées si la température du four est à 204° C (400° F) ou plus.

Codes d'anomalie

« Bake » (Cuisson courante) ou « Lock » (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement pour vous avertir d'une erreur ou d'un problème. Si tel est le cas, appuyez sur la touche **CANCEL** . Si les mots « Bake » ou « Lock » continuent à clignoter, débranchez l'appareil. Attendez quelques minutes, puis rebranchez l'appareil. Si un des mots continue à clignoter, débranchez l'appareil et prenez contact avec un réparateur autorisé.

Réglage du niveau de bruit

Le réglage par défaut de l'usine pour le niveau de bruit est MEd (Moyen), mais ce réglage peut être changé à LO (Faible) ou à HI (Fort). Modification du réglage :

1. Appuyez sur les touches **More+** et **CANCEL** du four supérieur pendant *trois* secondes. Un bip retentit et le niveau de bruit courant (« LO », « MEd » ou « HI ») paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche **More+** pour élever le niveau de bruit ou sur la touche **Less-** pour le baisser.
3. Attendez *quatre* secondes pour l'acceptation du nouveau réglage.
4. Si vous n'appuyez pas sur la touche More+ ou la touche Less- dans les 30 secondes, la commande reviendra aux réglages existants.

Changement de la température °F/°C

Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit. Modification du réglage :

1. Appuyez sur les touches **Bake** et **CANCEL** du four supérieur pendant *trois* secondes. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur.

2. Appuyez sur la touche **More+** (Plus+) ou la touche **Less-** (Moins-) pour passer de °F au °C et vice versa.
3. Attendez quatre secondes pour l'acceptation du nouveau réglage.
4. Si vous n'appuyez pas sur la touche More+ ou la touche Less- dans les 30 secondes, la commande reviendra aux réglages existants.

Retour aux réglages par défaut de l'usine

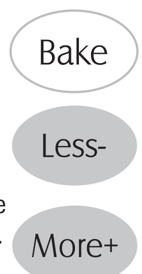
La commande peut être reprogrammée aux réglages par défaut de l'usine. Retour aux réglages par défaut :

1. Appuyez sur les touches **Keep Warm** (Maintien au chaud) et **CANCEL** (Annuler) du four supérieur pendant *trois* secondes. Un seul bip retentit et « dEF » (défaut) paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche **More+** pour choisir les réglages de l'usine. « cLr » paraîtra à l'afficheur.
3. Attendez *quatre* secondes pour l'acceptation des réglages de l'usine.
4. Si vous n'appuyez pas sur la touche More+ ou la touche Less- dans les 30 secondes, la commande reviendra aux réglages existants.

Réglage des fonctions des fours supérieur et inférieur

Cuisson courante au four

Programmation de Bake :



1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
   - Le mot « Bake » clignote.
   - « 000° » clignote à l'afficheur.
2. Sélectionnez la température du four. La température peut être programmée de 77° à 285° C (170° à 550°). Appuyez ou appuyez et maintenez la touche **More+** ou **Less-**.
   - « 350° » s'affiche quand l'une de ces touches est appuyée.
   - Appuyez sur la touche **More+** pour augmenter la température.
   - Appuyez sur la touche **Less-** pour réduire la température.
3. Appuyez de nouveau sur la touche **Bake** ou attendez *quatre* secondes.
   - Le mot « Bake » s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - Le mot Preheat (Préchauffage) s'allume à l'afficheur.
   - 38° (100°) ou la température actuelle du four sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3° C (5° F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.



4. Prévoyez 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four sélectionné.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche **Bake**.

   Pour changer la température du four pendant le préchauffage, appuyez *une* fois sur la touche **Bake** et réglez la température.
5. Placez la nourriture dans le four.
6. Vérifiez l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuisez plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **CANCEL**.



8. Retirez la nourriture du four.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voyez *Réglage de la température fours* à la page 36.

Remarques :

- **Prévoyez de laisser au moins 13 mm (1/2 po) entre le plat de cuisson ou la cocotte et le brûleur supérieur du four supérieur.** L'utilisation de plats à pains, de gâteau de Savoie, ou de gâteau en moule à cheminée dans le four supérieur est déconseillée.
- **Ne** gardez **pas** la température à un niveau inférieur à 60° C (140° F) pour le maintien au chaud ni à un niveau inférieur à 93° C (200° F) pour cuire car ces températures ne sont pas suffisamment brûlantes pour cuire la nourriture.
- Pour changer la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Bake**, puis sur la touche **More+** ou **Less-** jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour le préchauffage d'une pierre à cuisson/pizza dans le four supérieur, ne réglez pas la température au-delà de 204 °C (400° F). Pour utiliser une pierre à cuisson/pizza dans le four supérieur à une température plus élevée que 204 °C (400° F), placez la pierre dans le four après avoir entendu le bip de préchauffage.**
- Si vous oubliez d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si vous désirez désactiver l'arrêt automatique/le mode Sabbat, consultez la page 38.

Cuisson et maintien

Cook & Hold (Cuisson et maintien) vous permet de cuire pendant une durée pré-établie, suivie d'un cycle de Maintien au chaud d'une heure.

Programmation de Cook & Hold :

1. Appuyez sur la touche **Cook & Hold** *une* fois pour le four supérieur ou *deux* fois pour le four inférieur.
   - Les mots « Bake » (Cuisson courante) et « Hold » (Maintien) clignotent.
   - « 000° » clignote à l'afficheur.



2. Sélectionnez la température du four. La température peut être programmée de 77° à 285° C (170° à 550°). Appuyez ou appuyez et maintenez la touche **More+** (Plus+) ou la touche **Less-** (Moins-).
   - Appuyez sur la touche **More+** pour augmenter la température.
   - Appuyez sur la touche **Less-** pour réduire la température.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Cook & Hold** OU attendez *quatre* secondes pour programmer les durées de cuisson.
   - Le mot « Time » (Heure) clignote.
   - « 0:00 » clignote à l'afficheur.
4. Entrez la durée désirée pour la cuisson en appuyant sur la touche **More+** ou la touche **Less-**. La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
   - Les mots « Bake », « Preheat » (Prèchauffage) et « Hold » (Maintien) paraissent à l'afficheur.
   - Le décompte de la durée de cuisson commence.
   - 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée.



Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Trois bips retentissent.
- Le mot « Bake » s'éteint.
- Le mot “Hold” s'allume à l'afficheur.

Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le four s'éteint. Trois bips retentissent.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four.



Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

N'utilisez **pas** la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction Delay (Départ différé), le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmez la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée et maintient la nourriture au chaud pendant une heure.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson différée:

1. Appuyez sur la touche **Delay** *une* fois pour programmer le four supérieur *deux* fois pour le four inférieur.
   - « dLY » et « 0:00 » clignotent à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche **More+** ou la touche **Less-** *pour programmer la durée d'attente désirée* pour le cycle de cuisson et maintien.

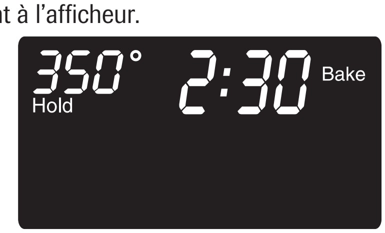


Alors que « dLY » clignote encore :

3. Appuyez sur la touche **Cook & Hold**.
   - « 000° » clignote à l'afficheur.
   - Les mots « Bake » et « Hold » clignotent.
4. Appuyez sur les touches **More+** ou la touche **Less-** pour entrer la température du four.
   - Le mot « Bake » clignote.
   - Après plusieurs secondes, « 0:00 » et le mot « Time » clignotent.
   - Les mots « Bake » et « Hold » resent allumés.
5. Appuyez sur **More+** ou la touche **Less-** pour programmer la durée de cuisson.
   - Le mot « Time » clignote.
   - Après plusieurs secondes, le décompte de la durée d'attente commence.
   - Les mots « dLY », « Bake » et « Hold » s'allument à l'afficheur.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée :

- Le mot « dLY » s'éteint.
- La durée et la température de cuisson sont affichées.
- Les mots « Bake » (Cuisson courante) et « Hold » (Maintien) paraissent à l'afficheur.



Cuisson au four

Lorsque le four se met en marche :

- Le décompte de la durée de cuisson commence.
- Le mot « dLY » s'éteint.
- Les mots « Bake » et « Hold » restent allumés.

Annulation :

Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).



- Toutes les fonctions de cuisson minutées et non minutées seront annulées.
- L'heure réapparaît à l'afficheur.

Important :

- **N**'utilisez **pas** le cycle de cuisson différée pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- **N**'utilisez **pas** le cycle de cuisson différée si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

S'utilise pour garder les aliments au chaud et pour chauffer le pain et les assiettes.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyez sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud) appropriée selon le four.



   - Le mot « Warm » (Chaud) clignote.
   - « 000° » clignote à l'afficheur.
2. Sélectionnez la température de maintien au chaud. La température de maintien au chaud peut être programmée de 63 et 90° C (145 et 190° F). Appuyez ou appuyez et maintenez la touche **More+** (Plus+) ou la touche **Less-** (Moins-).





   - « 170° » s'affiche quand l'une de ces touches est initialement appuyée.
   - Appuyez sur la touche **More+** pour augmenter la température.
   - Appuyez sur la touche **Less-** pour réduire la température.

Le mot « Warm » et la température seront affichés pendant que la fonction de maintien au chaud est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyez sur la touche **CANCEL**.
2. Retirez la nourriture du four.



Remarques :

- Pour que la qualité des mets soit optimale, ceux qui sont cuits au four ne doivent pas être maintenus chauds pendant plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, recouvrez-les de papier d'aluminium, sans les serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrez les petits pains de papier d'aluminium sans les serrer et placez-les au four.
  - appuyez sur les touches **Keep Warm** et **More+** pour programmer une température de 75° C (170° F).
  - réchauffez pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placez deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyez sur les touches **Keep Warm** et **More+** pour programmer une température de 75° C (170° F).
  - réchauffez pendant cinq minutes, arrêtez le four et laissez les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utilisez que des assiettes pouvant aller au four ; à vérifier avec le fabricant.
  - **ne** posez **pas** des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Cuisson au four

Réglage de la température des fours

La précision des réglages de température a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. La température des fours peut éventuellement se décaler.

Vous ajustez la température des fours si vous pensez qu'ils ne cuisent pas ou ne dorent pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, réglez le four à une température de 15° C (25° F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faites cuire la préparation. Les résultats de « l'essai » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson courante) qui convient.
2. Entrez 285° C (550° F) en appuyant sur la touche **More+** (Plus+).
3. Appuyez sur la touche **Bake** et maintenez-la ainsi pendant plusieurs ou jusqu'à ce que « 0° » et « AdJ » (ajustez) paraissent à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8° C (15° F), l'afficheur indiquera -8° C (« -15° F »).
4. Appuyez sur les touches **More+** ou **Less-** (Moins-) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3° C (5° F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20° C (5 à 35° F).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Cuisson au four

Cuisson au gril (four supérieur seulement)

Programmation du gril :



1. Appuyez sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).
   - Les mots Broil et Set (Valider) clignotent à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche **More+** (Plus+) pour une cuisson au gril à température élevée. Appuyez sur la touche **Less-** (Moins-) pour une cuisson au gril à température basse.
   - HI (Élevée) ou LO (Basse) seront affichés.
   - Sélectionnez **HI broil** (Gril à température élevée) (285 °C [550 °F]) pour un gril normal. Sélectionnez **LO broil** (Gril à température basse) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - « Broil » et HI ou LO restent allumés.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffez le brûleur de gril pendant *cinq* minutes *avant* d'ajouter la nourriture.
5. Placez la nourriture dans le four. Fermez le porte du four.
6. La plupart des viandes doivent être retournés lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure réapparaît à l'afficheur.



Remarques :

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le gril, utilisez une lèchefrite en deux pièces.
- Le gril à température HI (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utilisez le réglage **LO** pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec des températures de gril inférieures.
- **Ne** garnissez **jamais** d'une feuille d'aluminium la plaque amovible de la lèchefrite; ceci empêcherait l'écoulement de la graisse.
- La cuisson au gril peut être faite sur la grille du four ou enlevez la grille du four et placez la lèchefrite sur la sole du four.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur la touche Broil et les touches More+ (Plus+) ou Less- (Moins-), le four ne sera pas programmé et l'afficheur reviendra à l'information précédente.
- La plupart des aliments doivent être retournés lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Pour obtenir une surface extérieure saisie/brunie et un intérieur saignant, il peut être nécessaire de réduire le temps de cuisson sur la première face.

Cuisson au gril - Les durées tiennent compte d'un préchauffage de 5 minutes.

(MINUTES)**	GRILLE ALIMENTS	POSITION*	CUISSON TOTAL RÉGLAGE
Bœuf			
Bifteck, 1 po d'épaisseur,	« sur la grille »	HI (élevée)	8 - 14 (à point)
Hamburgers de 4 oz, 3/4 po d'épaisseur (12 max.)	sole du four	HI (élevée)	15 - 19 (bien cuit)
Hamburgers de 4 oz, 3/4 po d'épaisseur (6 max.)	« sur la grille »	HI (élevée)	12 -15 (bien cuit)
Poulet			
Non désossé, poitrine avec peau			
Morceaux	sole du four	LO (basse)	25 - 35
Poisson/			
Filets	sole du four	LO (basse)	8 - 11
Darnes, 1 po d'épaisseur	sole du four	LO (basse)	10 - 15
Porc			
Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur)	« sur la grille »	HI (élevée)	18 - 25
Pain à l'ail			
1 po d'épaisseur	sole du four	LO (basse)	1 - 4

* Lors du gril de poissons, pulvérisez la grille de la lèchefrite avec de l'huile de cuisson. **Ne** retournez **pas** les filets de poisson.

** Les durées de cuisson au gril sont approximatives et peuvent varier selon l'épaisseur de l'aliment. Retournez la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson.

Cuisson au four

Arrêt automatique/mode Sabbat

Les fours s'arrêtent automatiquement après 12 heures s'ils sont laissés accidentellement en marche. **Le four doit être réglé pour un cycle de cuisson *avant* de le régler pour le mode d'arrêt automatique/Sabbat.**

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner les fours en continu pendant 72 heures :

1. Programmez le four pour une cuisson courante (page 33).
2. Appuyez sur la touche **Clock** (Horloge) et maintenez-la ainsi pendant *cinq* secondes.



   - « SAbbAth » s'affiche et clignote pendant cinq secondes.
   - « SAbbAth » sera alors affiché en continu jusqu'à la mise à l'arrêt ou jusqu'à ce que les 72 heures soient écoulées.
   - « Bake » et la température du four seront aussi affichés si un cycle de cuisson est utilisé alors que le four est en mode Sabbat.

   Toutes les autres fonctions à l'exception de BAKE (minuterie, maintien au chaud, autonettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode Sabbat.

Annulation de la cuisson courante en mode Sabbat :

Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).



- Le mot « Bake » (Cuisson au four) et la température du four disparaît à l'afficheur.
- « SAbbAth » paraît à l'afficheur.
- Le mot « Time » (Heure) disparaît à l'afficheur.

Annulation du mode Sabbat :

1. Appuyez sur la touche **Clock** pendant *cinq* secondes.
   - « SAbbAth » clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

   OU
2. Après 72 heures, le mode Sabbat se termine.
   - « SAbbAth » clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Allumage sans flamme de veille

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et ***empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

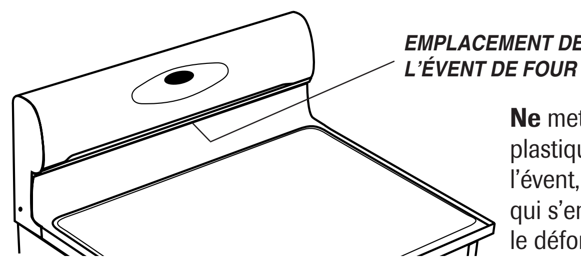
Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne tentez pas de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Évent de four

Lorsque le four est allumé, la zone près de l'évent peut être très chaude et même brûler. **N**'obturez **jamais** l'évent.

L'évent de four est situé en dessous du bouclier du dosseret de la cuisinière.

Lorsque vous effectuez la cuisson d'aliments qui renferment beaucoup d'humidité dans le four supérieur, il se peut que vous voyiez de la vapeur s'échapper de l'évent de four. Ceci est normal.



Ne mettez **pas** de plastique près de l'évent, car la chaleur qui s'en dégage peut le déformer ou le faire fondre.

Lampes de four

Les lampes de four s'allument automatiquement lorsqu'une porte est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Le four émet un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur Oven Light.



* **Important :** « SAbbAth » paraît à l'afficheur en deux lignes: SAb .
bAth

Remarques :

- Le mode Sabbat ne peut être mis en marche que si les fours sont allumés.
- Le mode Sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou les portes verrouillées.
- Si vous voulez que la lampe de four soit allumée en mode Sabbat, allumez la lampe avant le début du mode Sabbat.
- Quand le mode Sabbat est en marche, aucun bip de préchauffage retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode Sabbat est actif.
- Le verrouillage automatique des portes ne fonctionne pas pendant le mode Sabbat.
- En appuyant sur la touche CANCEL, le programme de cuisson est annulé, cependant la commande reste en mode Sabbat.
- En cas de panne de courant, les fours se remettent en marche en mode Sabbat avec 72 heures restantes sans cycle en cours.

Sole du four

Protégez la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utilisez des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne placez pas d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four. Vous pouvez mettre des ustensiles sur la sole du four, seulement lors de la cuisson au gril dans le four supérieur.**

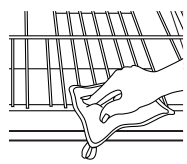
Grilles de four

⚠ ATTENTION

- **Ne** tentez **pas** de changer la position des grilles lorsque les fours sont chauds.
- **N**'utilisez **pas** les fours pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Toutes les grilles sont conçues avec un dispositif de calage.

Four supérieur

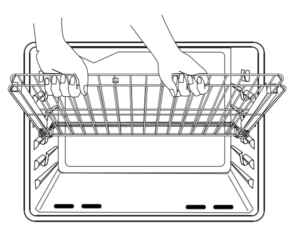


- Il comporte une grille et une position.
- Lorsque vous tirez la grille du four supérieur pour vérifier ou retirer un mets, saisissez le **bord supérieur** de la grille.

Four inférieur

- Il comporte une grille RollerGlide[MC] et une grille plate.

Dépose des grilles :



- Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez alors le devant et continuez à tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement sortie.
- Pour la grille RollerGlide[MC], tirez ensemble la glissière et la base de la grille.

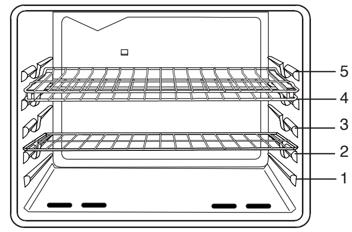
Pour remettre les grilles en place :

- Mettez la grille sur le support de grille du four; relevez légèrement le rebord avant; poussez la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt; abaissez l'avant et poussez à fond dans le four.

Cuisson avec la grille RollerGuide[MC]

- Lors de la cuisson sur deux grilles, utilisez la grille RollerGlide[MC] à la position supérieure, et la grille plate à la position inférieure.

Position des grilles (four inférieur)



NIVEAU 5 : Utilisez pour la cuisson au gril ou celle sur deux grilles.

NIVEAU 4 : Utilisez pour la cuisson sur deux grilles des gâteaux à étages et biscuits.

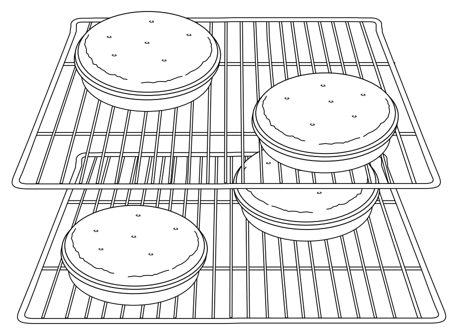
NIVEAU 3 : Utilisez pour la cuisson sur une grille de diverses pâtisseries sur une plaque à biscuits ou un moule à gelée, des gâteaux à étages, tartes aux fruits, aliments commodes surgelés.

NIVEAU 2 : Utilisez pour le rôtissage de petites pièces de viande, la cuisson de plats mijotées, de pains, de savarins, de grands gâteaux rectangulaires ou de tartes à la crème et la cuisson sur deux grilles de biscuits et de gâteaux à étages.

NIVEAU 1 : Utilisez pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille, les soufflés ou gâteaux des anges.

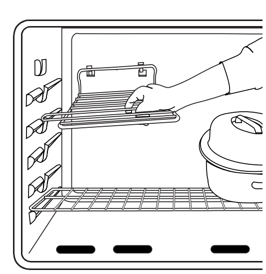
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 4 pour les gâteaux à étages et biscuits, ou les positions 2 et 5 pour les biscuits.



Demi-grille accessoire
(four inférieur seulement)

Il existe une demi-grille, disponible comme accessoire, pour augmenter la capacité du four. Elle se place dans la partie supérieure gauche du four et permet de mettre un plat de légumes à cuire lorsqu'une pièce plus importante est en train de rôtir sur le niveau inférieur. Contactez le revendeur Maytag pour vous procurer la demi-grille («halfrack») ou appelez le 1-877-232-6771 aux É.-U. et au Canada pour commander.



Nettoyage

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, **ne** tentez **pas** de l'ouvrir lorsque le mot Lock (Verrouillage) est visible sur l'afficheur.
- Évitez de toucher la table de cuisson, les portes, les hublots et la zone des évents des fours lors d'un autonettoyage.
- **N**'utilisez **pas** de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant des fours. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.
- **NE laissez PAS la pierre à cuisson/pizza dans le four durant l'autonettoyage.**

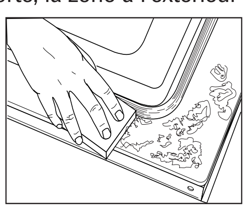
L'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. **Ne** laissez **pas** de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteignez la lampe de four *avant* le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risqueraient de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, **ne** nettoyez **pas** ni frottez le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Important :

- La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un autonettoyage.
- **Seulement un four peut être autonettoyé à la fois.**
- La porte des deux fours est verrouillée lors de l'autonettoyage de l'un des fours.

Programmation de l'autonettoyage :

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche **Clean** (Nettoyage).



   - « Clean » et « SEt » (Valider) clignotent à l'afficheur.

   Si la porte n'est pas fermée dans les 25 secondes, l'autonettoyage sera annulé et l'heure sera de nouveau affichée.
3. Appuyez sur la touche **More+** (Plus+) ou la touche **Less-** (Moins-).





   - « MEd » pour la saleté moyenne (3 heures) paraît à l'afficheur.

   Si la porte n 'est pas fermée, « door » (Porte) paraît à l'afficheur. Après 45 secondes, trois bips retentiront, l'autonettoyage sera annulé et l'heure sera de nouveau affichée.
4. Appuyez sur la touche **More+** *deux* fois pour la saleté épaisse (4 heures).
   - « HVy » est affiché.

   Appuyez sur la touche **Less-** *deux* fois pour la saleté légère (2 heures).
   - « LITE » est affiché.

   La sélection du niveau de salissure établit automatiquement la durée de l'autonettoyage. « Lock » (Verrouillage) clignote à l'afficheur.
5. Après quatre secondes, l'autonettoyage commence.
   - Le décompte de la durée de l'autonettoyage commence à l'afficheur.
   - « Lock » paraît à l'afficheur et clignote jusqu'au moment du verrouillage des portes. « Lock » reste alors allumé.
   - « Clean » paraîtra à l'afficheur.

Pour différer l'autonettoyage :



1. Appuyez sur la touche **Delay** *une* fois pour le four supérieur ou *deux* fois pour le four inférieur.
   - « dLY » clignote.
   - « 0:00 » clignote à l'afficheur.

Suite

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

Nettoyage

2. Appuyez sur les touches **More+** (Plus+) et **Less-** (Moins-) *pour entrer la durée d'attente désirée*. La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
3. Appuyez sur la touche **Clean** (Nettoyage) approprié pendant que « dLY » clignote.
   - Les mots « SEt » (Valider) et « Clean » clignotent.

   Si la porte n'est pas fermée dans les 25 secondes, l'autonettoyage sera annulé et l'heure sera de nouveau affichée.
4. Appuyez sur la touche **More+** ou la touche **Less-** pour entrer la durée de nettoyage de la saleté moyenne (3 heures).
   - « MEd » (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.

   Si la porte n 'est pas fermée, « door » (Porte) paraît à l'afficheur. Après 45 secondes, trois bips retentiront, l'autonettoyage sera annulé et l'heure sera de nouveau affichée.



5. Appuyez sur la touche **More+** *deux* fois pour la saleté épaisse (4 heures).
   - « HVy » est affiché.

   Appuyez sur la touche **Less-** *deux* fois pour la saleté légère (2 heures).
   - « LITE » est affiché.

   La sélection du niveau de salissure établit automatiquement la durée de l'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, « Clean », « dLY » et « Lock » (Verrouillage) paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est en mode d'autonettoyage différé. Le décompte de la durée d'attente commence à l'afficheur.



Quand l'autonettoyage commence :

- Le mot « dLY » s'éteint.
- Les mots « Clean », « Hours », « Lock » et la durée de nettoyage paraît à l'afficheur.

Pour annuler l'autonettoyage :

Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).



- Tous les mots disparaissent de l'afficheur.
- Toutes les fonctions sont annulées.
- L'heure apparaît à l'afficheur.

Pendant l'autonettoyage

Quand « Lock » paraît à l'afficheur, les deux portes sont verrouillées. Pour ne pas abîmer les portes, il **ne** faut **pas** les forcer quand « Lock » est affiché.

Fumée et odeurs

Lors des premiers autonettoyages vous pourrez voir de la fumée et remarquer des odeurs. Ceci est normal et deviendra éventuellement moins fréquent.

De la fumée peut se dégager si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four.

Bruits

La chaleur dans le four peut déclencher des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'abîme pas le four.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après le fin de l'autonettoyage, « Lock » disparaît à l'afficheur. Il est alors possible d'ouvrir les portes.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. Enlevez-le avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, enduisez-les, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affecte pas le rendement de l'appareil.

Une décoloration blanche peut paraître après l'autonettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage. Cette décoloration est normale et n'affecte pas le rendement de l'appareil.

Remarques :

- Si une porte est ouverte, "door" paraît à l'afficheur que la porte n'est pas refermée
- Si plus de cinq secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Clean et celui où vous appuyez sur les touches More+ ou Less- , la programmation retournera automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si vous forcez son ouverture alors que le mot « Lock » est encore affiché.

Techniques de nettoyage

ATTENTION

- **Assurez-vous qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou brûlante *avant* de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veillez à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composez le 1-877-232-6771 aux É.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada.

PIÈCE	PROCÉDURE
Lèchefrite et sa grille	***Ne couvrez jamais la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrez la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laissez tremper pour détacher les résidus. • Lavez avec de l'eau savonneuse tiède. Utilisez un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Chapeaux de brûleur et brûleurs à gaz	**Têtes de brûleur amovibles** • Laissez le brûleur refroidir. Enlevez le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour scellés les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* (Pièce nº 20000001)** et une éponge. • **N**'effectuez **pas** le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant. **Brûleurs à gaz scellés** • Nettoyez fréquemment. Laissez le brûleur refroidir. Nettoyez avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les souillures tenaces, nettoyez avec un tampon savonneux et non abrasif. **N**'agrandissez **pas** ou ne déformez pas les trous. • Veillez à ne pas introduire d'eau dans les orifices du brûleur. • Travaillez prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer.
Grilles des brûleurs - en fonte porcelanisée	• Lavez les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* et une éponge. S'il reste des souillures, appliquez de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrez avec un essuie-tout humide, et laissez tremper pendant 30 minutes. Frottez de nouveau, rincez et faites sécher. • **N**'effectuez **pas** le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.
Horloge et zone des touches de commande	• Pour utiliser la fonction « Control Lock » (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage (page 32). • Essuyez avec un linge humide et séchez. **N**'utilisez **pas** un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer le fini. • Les nettoyants pour vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. ***NE projetez PAS le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placez chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Lavez, rincez et faites sécher. **N**'utilisez **pas** un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faites fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson Tableau de commande - Émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Vous devez éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés. • Une fois refroidi, lavez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. • **N**'essuyez **jamais** une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • **N**'utilisez **jamais** de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Panneaux, et porte Poignées de porte - Peinture émail	• Une fois les pièces refroidies, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. **N**'essuyez **jamais** une surface tiède ou chaude avec un linge humide car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utilisez des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **N**'utilisez **pas** de nettoyants abrasifs comme les tampons en laine d'acier ou les nettoyants pour four. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface de façon permanente. ***Important : Utilisez un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***

Nettoyage

PIÈCE	PROCÉDURE
Hublot et porte - verre	• Évitez d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • **N**'utilisez **pas** de nettoyants abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyants en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	• Exécutez les instructions présentées aux pages 40-41 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyez avec de l'eau savonneuse. • Éliminez les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si ceci se produit, appliquez par essuyage un peu d'huile végétale sur la grille et ses supports en relief pour faciliter le mouvement, et enlevez l'excès d'huile.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère ––** Essuyez avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincez et séchez. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable* (Pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse ––** Essuyez avec l'un des produits suivants : Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié et en frottant dans le sens de la texture. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre faites suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • **Décoloration ––** Avec un chiffon doux ou une éponge humide, passez du nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faites suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 aux É.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada.

Portes de four

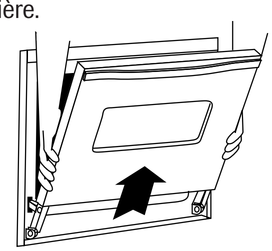
ATTENTION

- **Ne** grimpez **pas** sur la porte du four ouverte, ou ne lui imposez pas une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris des portes ou des blessures pour la personne concernée.
- **N**'essayez **pas** d'ouvrir ou de fermer les portes et ne mettez pas le four en marche tant que les portes ne sont pas bien remises en place.
- **Ne** placez **jamais** les mains ou les doigts entre les charnières et le cadre avant du four. Les bras de charnière de la porte sont à ressort et se rabattent violemment contre la cuisinière, risquant de blesser les doigts, s'ils reçoivent accidentellement un coup.

Les deux portes de four sont amovibles.

Extraction :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm [4 po]).
2. Saisissez la porte de chaque côté. **Ne** soulevez **pas** la porte par la poignée.
3. Tirez vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



Réinstallation :

1. Saisissez la porte de chaque côté.
2. Alignez les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faites glisser la porte sur les bras de charnière jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Poussez sur les coins supérieurs de la porte, de façon à ce qu'elle soit poussée à fond sur les charnières. La porte ne doit pas avoir l'air de travers.

Important : La fermeture des portes d'une cuisinière neuve peut sembler être résiliente. Ceci est normal et diminuera avec le temps.

Hublots

Protection des hublots :

1. **N**'utilisez **pas** de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. **Ne** heurtez **pas** le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. **Ne** fermez **pas** la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Lampe du four supérieur et du four inférieur

ATTENTION

- Débranchez la cuisinière *avant* de remplacer l'ampoule.
- Laissez le four refroidir *avant* de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le cabochon et l'ampoule sont froids *avant* de les toucher.

Pour s'assurer le remplacement de l'ampoule par une ampoule appropriée, commandez-la auprès du service-clients de Maytag. Appelez le 1-877-232-6771 aux É.-U. et le 1-800-688-8408 au Canada et commandez l'article référence n° 74009925, ampoule à halogène.

Pour remplacer les ampoules du four :

1. Débranchez la cuisinière.
2. Une fois le four froid, saisissez le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. Enlevez-le en tirant dessus.
3. Enlevez soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, **ne** la touchez **pas** avec les doigts ou les mains sans protection. Tenez-la avec de l'essuie-tout ou un linge. Enfoncez **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettez le cabochon en l'enclenchant en place.
6. Rebranchez la cuisinière. Remettez l'horloge à l'heure.

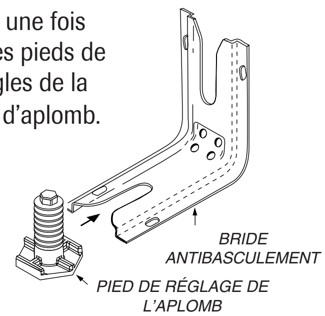
Entretien

Pieds de réglage de l’aplomb

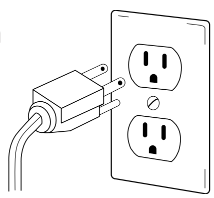
⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l’un des pieds réglables de l’arrière est bien engagé dans le dispositif spécial de stabilisation fourni avec la cuisinière. Celui-ci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

Vérifier que la cuisinière est d’aplomb une fois installée. Si elle ne l’est pas, tourner les pieds de réglage de l’aplomb à chacun des angles de la cuisinière, jusqu’à ce que celle-ci soit d’aplomb.



Raccordement électrique



Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Débranchez toujours l’appareil avant d’y faire de l’entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE COUPEZ PAS NI ENLEVEZ LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D’ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n’est pas mise à la terre ou n’est pas appropriée, **le propriétaire de l’appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Déplacement d’un appareil à gaz

Les raccords pour appareils à gaz utilisés sur cet appareil ne sont pas conçus pour des déplacements fréquents. Une fois l’appareil installé, **NE** le déplacez **PAS** de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivez la méthode décrite dans les instructions d’installation. Pour toute information, prenez contact avec le service à la clientèle de Maytag au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou au 1-800-688-2002 au Canada.

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	• Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifiez si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez les fusibles. • Vérifiez l'alimentation électrique ou de gaz.
Un brûleur de surface ne s'allume pas.	• Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité. • Déterminez si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert). • Vérifiez que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramenez le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt). • Orifices du brûleur obstrués.
La lampe de four et/ou l'horloge ne fonctionnent pas.	• L'ampoule est défectueuse ou mal serrée. • La lampe de four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage. • Le four peut être en mode Sabbat. Voyez page 38.
Flammes non uniformes.	• Orifices du brûleur obstrués.
La flamme du brûleur s'éloigne des orifices.	• Assurez-vous qu'un ustensile repose sur la grille.
Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.	• Vérifiez que la température sélectionnée est correcte. Assurez-vous que le four est préchauffé quand cela est précisé dans la recette. • Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez son emplacement page 38. • Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée dans un sens ou dans l'autre. Voyez page 36 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température des fours. **Important :** Il n'est pas recommandé de régler la température si cela concerne une ou deux recettes seulement. • Utilisez les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair. • Vérifiez la position des grilles et des ustensiles. Veillez à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four. • Contrôlez l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. **Ne** recouvrez **jamais** complètement une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Placez un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.
Les aliments ne grillent pas correctement ou dégagent beaucoup de fumée.	• Vérifiez la position de grille. Les aliments sont peut-être trop proches du brûleur. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. **Ne** garnissez **jamais** la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • Préchauffez le four pendant 5 minutes *avant* de placer le plat dans le four. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril.
Impossibilité d'autonettoyage	• Déterminez que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Consultez les pages 40-41. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode Sabbat. Voyez page 38. • Le four est peut être à une température supérieure à 204° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • Vous n'avez pas éliminé avant l'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille après l'autonettoyage	• L'intérieur du four est encore chaud. Prévoyez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message « Lock » (Verrouillage) de l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Consultez la page 32.
De l'humidité se retrouve sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.	• Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Trop d'humidité a été utilisé pour nettoyer le hublot.
Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyageéliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage.
Codes d'anomalie	• « Bake » (Cuisson courante) ou « Lock » peut clignoter rapidement pour vous avertir d'une erreur ou d'un problème. Si tel est le cas, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler). Si les mots « Bake » ou « Lock » continuent à clignoter, débranchez l'appareil. Attendez quelques minutes, puis rebranchez l'appareil. Si le clignotement continue, débranchez l'appareil et appelez un réparateur. • Si les saletés sont importantes, un excès de flammes peut conduire à l'apparition d'un code erreur pendant l'autonettoyage. Appuyez sur la touche **CANCEL** et laisser le four refroidir complètement, enlevez l'excès de saleté, puis relancez l'autonettoyage. Si le code d'anomalie reparaît, contactez un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêtent. Ceci est normal. • La chaleur dans le four puis le refroidissement, peuvent déclencher des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne marche pas.	• Le four peut être en mode Sabbat. Voyez page 38.

Remarques

Garantie et service

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

MAYTAG

Estufa a gas con horno doble Maytag serie 'Precision Touch' 750



Estufa

Guía de uso y cuidado

Tabla de materias

Instrucciones importantes sobre seguridad 51-54

Cocción en la cubierta 55-56
- Controles
- Quemadores Sellados a Gas

Cocción en el horno 57-65
- Panel de control
- Horneado
- 'Cook & Hold' (Cocinar y mantener caliente)
- 'Delay' (Diferir)
- 'Keep Warm' (Mantener caliente)
- Asado
- Parrillas del horno

Cuidado y limpieza 66-69
- Horno autolimpiante
- Procedimientos de limpieza

Mantenimiento 70-71
- Puertas, ventanillas y luces de los hornos
- Desinstalación de un electrodoméstico a gas

Localización y solución de averías 72-73

Garantía y servicio 75

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo ________________________________

Número de Serie __________________________________

Fecha de Compra _________________________________

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:
Servicio a los clientes
1-800-688-9900 en EE.UU.
1-800-688-2002 en Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, vea la página 75.

Instrucciones importantes sobre seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se realice mantenimiento o se haga funcionar el electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.

⚠ PRECAUCIÓN

ATENCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

Lea y siga todas las instrucciones *antes* de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito para el cual ha sido destinado según se describe en esta guía.

Instrucciones Generales

Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. **No** intente ajustar, reparar o reemplazar ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado. Haga que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. *Siempre* desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.

⚠ ADVERTENCIA

Si la información presente en esta guía no se sigue con exactitud, puede ocurrir un incendio o explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene o use gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.**
- **SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su vivienda.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA

Los escapes de gas pueden ocurrir en su sistema y causar una situación peligrosa. Puede que los escapes de gas no puedan ser detectados únicamente por el olor a gas. Los proveedores de gas recomiendan la adquisición e instalación de un detector de gas aprobado por el UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PROVISTO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**





ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se vuelque debido al uso indebido o a la sobrecarga de las puertas de los hornos, el mismo debe estar fijado por un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Verifique este dispositivo **cada vez** que la estufa sea movida.

Para evitar daños a causa de un incendio o humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico *antes* de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se debe evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se puedan entibiar o calentar. **No** deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, **no** se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si existen armarios sobre la cubierta, los mismos sólo deben contener artículos que no se usen frecuentemente y que estén seguros en un área en la que estarán expuestos al calor de un electrodoméstico. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para algunos artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los aerosoles.

En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En los hornos:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando las puertas de los hornos.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

Seguridad para los niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico o sobre el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepen sobre la puerta del electrodoméstico para alcanzar artículos sobre el mismo pueden sufrir lesiones graves.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se le debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. **No** se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la cubierta.

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use las puertas de este electrodoméstico como peldaño o asiento ya que el electrodoméstico se puede volcar, y causar lesiones graves.

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero.

Evite tocar el área del respiradero mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de haberlo apagado. Algunas partes del respiradero y del área que lo rodea se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de apagar el horno, **no** toque el respiradero o el área que lo rodea hasta que haya tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, las superficies cercanas a la abertura del respiradero, las puertas de los hornos y las áreas que las rodean, y las ventanillas de los hornos.

No toque un foco de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si el foco se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico *antes* de retirar el foco para evitar un choque eléctrico.

No utilice la cubierta o los hornos como áreas de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

Información de seguridad sobre la cocción

Siempre coloque el utensilio sobre el quemador superior *antes* de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla corresponde al quemador superior que va a utilizar. Asegúrese de haber activado el quemador correcto y de que el mismo se haya encendido. Una vez que haya terminado la cocción, apague el quemador *antes* de retirar el utensilio para evitar exponerse a la llama.

Siempre ajuste la llama del quemador superior para que la misma no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, malgasta energía y puede dañar el electrodoméstico, el utensilio o los armarios que se encuentran sobre la cubierta.

NUNCA deje alimentos cocinándose sin supervisión, especialmente cuando utilice ajustes de temperatura altos o cuando fría en aceite. Los derrames pueden causar humo, y los derrames de grasa se pueden encender. Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible. **No** use un ajuste de calor alto para cocinar durante tiempos prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en un quemador superior o en los hornos. La acumulación de presión puede hacer reventar el envase y causar lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **Nunca** use paños para secar platos u otros artículos similares como tomaollas ya que pueden arrastrarse sobre la superficie caliente de los quemadores y se pueden encender o enredar en las piezas del electrodoméstico.

Siempre permita que el aceite utilizado para freír se enfríe *antes* de mover o manipular el utensilio.

No permita que el aceite para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, en la campana de ventilación, en el respiradero o en las áreas cercanas a estos. Limpie la campana de ventilación frecuentemente para evitar que la grasa se acumule en la misma o en el filtro. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

NUNCA use ropa fabricada con materiales inflamables o ropa holgada o de mangas largas para cocinar. La ropa se puede encender o se puede enganchar en las manijas de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando los hornos estén fríos. Deslice las parrillas hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. *Siempre* evite introducir sus manos en los hornos para colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras la misma está caliente, use un tomaollas seco. *Siempre* apague los hornos al terminar la cocción.

Tenga cuidado cuando abra las puertas de los hornos. Permita que el aire o vapor caliente escape *antes* de mover o colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico con alimento congelado y/o su tapa se deforman, se comban o se dañan de alguna manera durante la cocción, elimine el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas o la parte inferior de los hornos. Esto puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Información de seguridad sobre los utensilios

Use utensilios con fondos planos y manijas que sean fáciles de sostener y que se mantengan frías. Evite usar utensilios inestables, deformados, que se puedan volcar fácilmente o con manijas sueltas. También evite usar utensilios, especialmente utensilios pequeños, que tengan manijas pesadas, ya que los mismos pueden perder su estabilidad y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados cuando contienen alimentos también pueden ser peligrosos al moverlos.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande para el alimento y para evitar derrames. El tamaño del utensilio es especialmente importante cuando fría en aceite. Asegúrese de que el utensilio sea del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que va a cocinar y para el burbujeo del aceite.

Instrucciones importantes sobre seguridad

Para minimizar las quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames por el contacto accidental con el utensilio, **no** extienda las manijas sobre los quemadores superiores adyacentes. Siempre gire las manijas hacia un lado o hacia la parte trasera del electrodoméstico, y no hacia la habitación donde puedan ser fácilmente alcanzadas o golpeadas por niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica porcelanados son convenientes para cocinar en la cubierta o en el horno sin que se quiebren debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. **No** use cubiertas para los elementos superiores, parrillas para cubiertas o sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Información de seguridad sobre la limpieza

Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. **No** toque las rejillas de los quemadores o las áreas que las rodean hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Limpie el electrodoméstico con cuidado. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Hornos autolimpiantes

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía. **No** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta. **No** use limpiadores para hornos de ningún tipo dentro o cerca de ninguna pieza del horno autolimpiante.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante un ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y advertencia importantes sobre seguridad

La Propuesta 65 de la Ley sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable del Estado de California de 1986 (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos que la combustión de gas puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas tales como el benceno, el formaldehído y el hollín debido primordialmente a la combustión incompleta de los combustibles de gas natural o gas licuado (LP). Los quemadores ajustados adecuadamente minimizan la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias también puede ser minimizada proporcionando una ventilación adecuada de los quemadores hacia el exterior.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

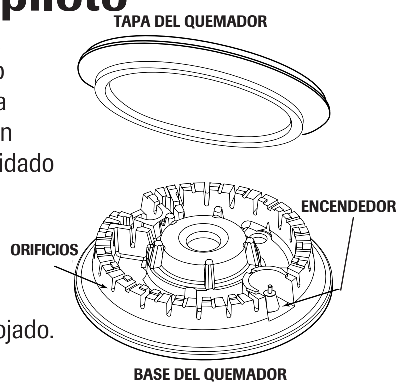
AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Controles superiores

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga durante la cocción, apague el quemador. Si detecta un fuerte olor a gas, abra una ventana y espere *cinco* minutos *antes* de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** (Apagado) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas de las piezas de la cubierta, en especial alrededor de los quemadores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido sin piloto



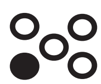
El encendido sin piloto elimina la necesidad de tener una luz piloto encendida constantemente. Cada quemador superior cuenta con un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie el área alrededor del quemador superior.

Si el quemador superior no se enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.

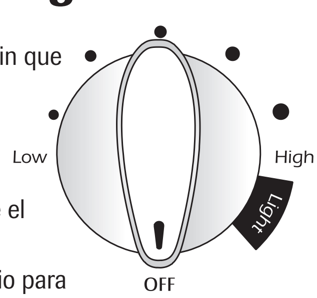
Perillas de control de los elementos superiores

Use estos controles para encender los quemadores superiores. Una selección infinita de ajustes de calor está disponible entre 'Low' (Bajo) y 'High' (Alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Los gráficos que se encuentran junto a cada perilla identifican el quemador que dicha perilla controla. Por ejemplo, el gráfico a la derecha muestra el quemador delantero izquierdo.



Ajustes de calor sugeridos



'Low': Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 60° C (140° F) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con una llama más alta hasta que alcanzan esta temperatura luego se reduce la llama. Se puede cocinar en el ajuste 'Low' siempre que el utensilio esté tapado.

Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suave o vigorosamente.

'High': Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Ajuste de los Controles:

El tamaño y tipo de utensilio afecta el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   - La llama del quemador puede elevarse o parecer que se encuentra separada del orificio si el utensilio no se coloca sobre la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla hacia la *izquierda* hasta la posición **'Light'** (Encender).
   - Escuchará el sonido de una chispa y el quemador se encenderá. (Todos los cuatro encendedores emitirán chispas cuando cualquier perilla esté en la posición 'Light').
3. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla hasta el ajuste de la llama deseado.
   - El encendedor seguirá emitiendo chispas hasta que la perilla pase la posición 'Light'.
4. Después de cocinar, gire la perilla a la posición **'OFF'**. Retire el utensilio.

Funcionamiento durante una falla eléctrica

⚠ PRECAUCIÓN

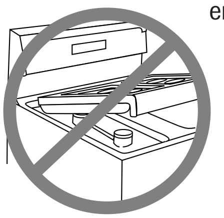
Cuando encienda los quemadores superiores, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **'OFF'**. Encienda la cerilla primero y sosténgala sobre el quemador antes de girar la perilla a la posición 'Light'.

1. Sostenga una cerilla sobre el quemador que desee utilizar.
2. Oprima y gire la perilla lentamente hasta la posición **'Light'**.
3. Cuando el quemador se encienda, ajuste la llama al nivel deseado.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como se haya enfriado la cubierta, ya que estos derrames pueden descolorar la porcelana.



A diferencia de las estufas con quemadores normales de gas, esta cubierta no se levanta ni se puede remover. ***No intente levantar la cubierta por ninguna razón.***

Quemadores sellados

Las bases de los quemadores sellados de su estufa están fijados a la cubierta y no están diseñados para ser removidos. Debido a que los quemadores están sellados a la cubierta, los derrames no se escurrirán debajo de la cubierta.

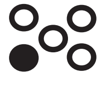
Sin embargo, la base del quemador debe limpiarse después de cada uso. El conjunto de la tapa del quemador se puede retirar fácilmente para la limpieza. (Vea la página 68 para las instrucciones de limpieza.)

Las tapas de los quemadores deben estar colocadas de manera apropiada en la base del quemador para que el mismo funcione correctamente.

Quemador de alto rendimiento

Su estufa cuenta con un quemador de alta velocidad de 16.000 BTU* y se encuentra en la posición delantera izquierda de la cubierta. Hay un quemador de 12.000 BTU* ubicado en la posición delantera derecha. Este quemador proporciona una mayor velocidad de cocción que se puede usar para llevar el agua rápidamente al hervor y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

Quemador de cocción a fuego lento (modelos selectos)



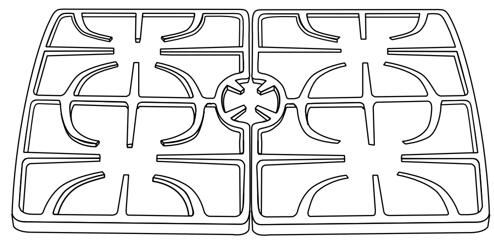
Este quemador se encuentra en la posición trasera derecha. El quemador de cocción a fuego lento proporciona una llama de menor potencia para cocinar salsas delicadas o para derretir chocolate.

** La potencia varía cuando se usa gas LP.*

Rejillas de los quemadores

Las rejillas deben estar en la posición correcta *antes* de la cocción. Baje las rejillas sobre la estufa de manera que las barras correspondan y que las patas de goma ubicadas en las cuatro esquinas de la rejilla se asienten en las marcas correspondientes.

La instalación o desinstalación inadecuada de las rejillas puede picar o rayar la cubierta. También puede hacer que los utensilios no queden estables sobre las rejillas.



No haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla. El acabado de porcelana de la rejilla puede picarse sin un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Tenga cuidado cuando agite alimentos en un utensilio que se encuentre sobre la rejilla. Las rejillas tienen un acabado liso para facilitar su limpieza. El utensilio se deslizará si no se sostiene su mango. Esto puede provocar derrames de alimentos calientes y riesgos de sufrir quemaduras.

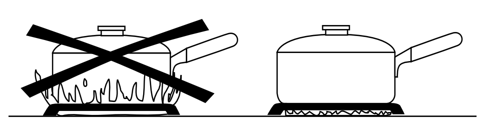
A pesar de que las rejillas son duraderas, las mismas perderán el brillo y/o se descolorarán por las altas temperaturas de las llamas de gas.

Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta y con orificios limpios se encenderá al cabo de pocos segundos. Si está usando gas natural, la llama será azul con un cono interno azul oscuro.

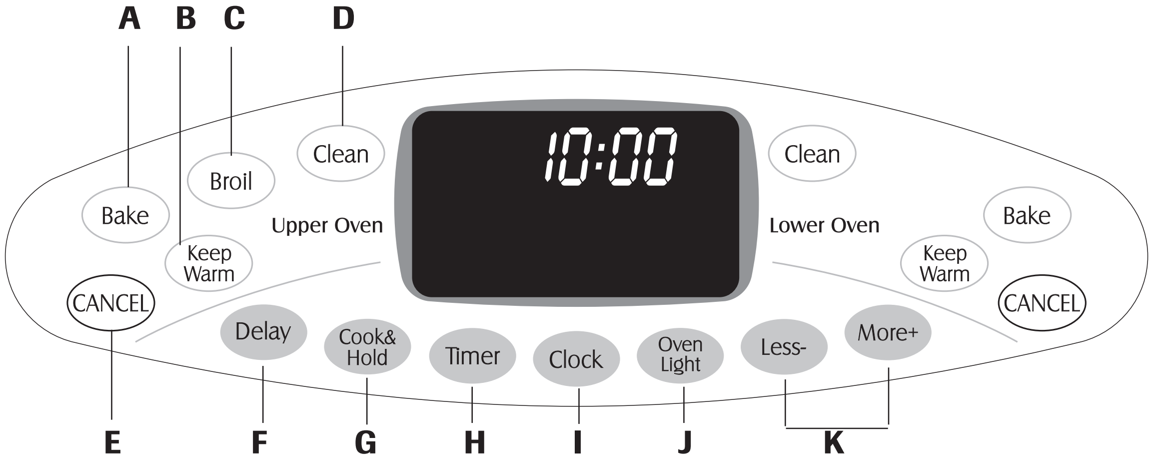
  Si la llama del quemador es amarilla y ruidosa, la mezcla aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustar la llama. (Los ajustes de la llama no están cubiertos por la garantía.)

  Con el gas LP es aceptable que las puntas de las llamas sean ligeramente amarillas. Esto es normal y no es necesario realizar ajustes.
- Con algunos tipos de gas, es posible que escuche un golpeteo cuando se apague el quemador superior. Este es un sonido normal de funcionamiento del quemador.
- Si la perilla se gira rápidamente de 'High' (Alto) a 'Low' (Bajo), es posible que la llama se apague, especialmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado), espere varios segundos y vuelva a encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de manera que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio.



Cocción en el horno

Panel de control



El panel de control está diseñado para una programación sencilla. El indicador visual del panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye las características que son específicas de cada modelo. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

A	'Bake' (Hornear)	Use para hornear y asar a la parrilla.
B	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Use para mantener alimentos cocinados calientes en el horno.
C	'Broil' (Asar)	Use para asar y para dorar.
D	'Clean' (Limpieza)	Use para programar el ciclo de autolimpieza.
E	'CANCEL' (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador y el reloj.
F	'Delay' (Diferir)	Programa el horno para comenzar el horneado o la autolimpieza de manera diferida.
G	'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)	Hornea durante un tiempo predefinido y luego mantiene el alimento caliente por 1 hora.
H	'Timer' (Temporizador)	Programa el temporizador.
I	'Clock' (Reloj)	Use para programar la hora del día.
J	'Oven Light' (Luz del Horno)	Use para encender o apagar la luz del horno.
K	'Less-' (Menos-) o 'More+' (Más+)	Programa o cambia el tiempo o la temperatura del horno. Programa el asado en 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo)

Funcionamiento de las teclas

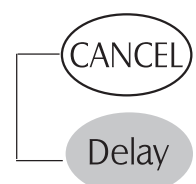
- Oprima la tecla deseada.
- Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para programar el tiempo o la temperatura.
- Escuchará una señal sonora cada vez que se oprima una tecla.
- Escuchará dos señales sonoras si hubo un error en la programación.

Importante: Cuatro segundos después de oprimir la tecla 'More+' o 'Less-', se guardará el tiempo o la temperatura programada. Si pasan más de 30 segundos entre la activación de una tecla de función y la activación de la tecla 'More+' o 'Less-', la función será cancelada y el indicador visual mostrará el

Reloj

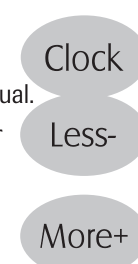
El reloj puede ajustarse para desplegar la hora del día en un formato de 12 o 24 horas. El reloj se programa en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj al formato de 24 horas:



1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** del horno superior y **'Delay'** durante varios segundos.
2. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para seleccionar el ajuste de 12 o 24 horas.
3. Ajuste la hora del día siguiendo las siguientes instrucciones.

Para ajustar el reloj:



1. Oprima la tecla **'Clock'**.
   - Los dos puntos (:) destellarán en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para programar la hora del día.
   - Los dos puntos seguirán destellando.
3. Oprima la tecla **'Clock'** nuevamente o espere *cuatro* segundos.
   - Los dos puntos dejarán de destellar.

Cuando se conecta la corriente eléctrica o después de una interrupción eléctrica, la hora del día desplegada en el momento de la interrupción destellará en el indicador visual.

Para mostrar la hora del día mientras otras funciones de tiempo estén activas, oprima la tecla **'Clock'**.

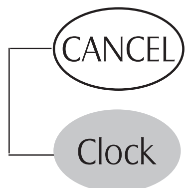
Cont.

Cocción en el horno

La hora del día no puede ser cambiada cuando el horno haya sido programado para hornear, para un ciclo de autolimpieza, para una función diferida o para la función de Cocinar y Mantener Caliente.

Para anular el despliegue de la hora del día:

Si usted desea que la hora del día no se muestre:



Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** (Anular) del horno superior y **'Clock'** (Reloj) durante varios segundos. La hora del día desaparecerá del indicador visual.

Cuando se ha anulado el despliegue de la hora del día, oprima la tecla **'Clock'** para mostrar la hora del día brevemente.

Para restablecer el despliegue de la hora del día:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** del horno superior y **'Clock'** durante varios segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Temporizador

El temporizador puede programarse entre un minuto (1:00) y 11 horas y 59 segundos (11:59).

El temporizador puede usarse independientemente de cualquier otra actividad. El temporizador también puede ser programado mientras otras funciones estén activas.

El temporizador no controla el horno.

Para programar el temporizador:



1. Oprima la tecla **'Timer'** (Temporizador).
   - '0:00' se desplegará en el indicador visual.
   - 'Timer' destellará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-) hasta que el tiempo deseado se desp liegue en el indicador visual.
   - 'Timer' seguirá destellando.
3. Oprima la tecla **'Timer'** nuevamente o espere *cuatro* segundos.
   - El conteo regresivo comenzará.
   - El último minuto del conteo del temporizador se mostrará en segundos.
4. Al finalizar el conteo, escuchará tres señales sonoras largas.

Para anular el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante *tres* segundos. O
2. Oprima la tecla **'Timer'** y ajuste el tiempo a '0:00'.

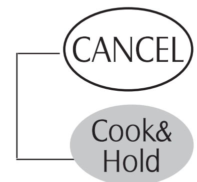
Bloqueo del control y de las puertas de los hornos

El teclado y las puertas de los hornos pueden bloquearse para mayor seguridad, limpieza o para evitar su uso no autorizado. Las teclas dejarán de funcionar cuando estén bloqueadas.

Si el horno está en funcionamiento, los controles y las puertas no podrán ser bloqueados.

La hora actual del día permanecerá en el indicador visual cuando se bloqueen el teclado y las puertas.

Para bloquear ambas puertas:



Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** del horno superior y **'Cook & Hold'** (Cocinar y Mantener Caliente) durante *tres* segundos.

- 'Lock' (Bloqueado) destella en el indicador visual mientras se bloquean ambas puertas. Una vez que estén bloqueadas 'Lock' dejará de destellar.
- 'OFF' (Apagado) se desplegará durante 10 segundos cada vez que se oprima una tecla.

Para desbloquear ambas puertas:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** del horno superior y **'Cook & Hold'** durante *tres* segundos.

- 'Lock' destellará y luego desaparecerá del indicador visual.
- 'OFF' se despliega en el indicador visual por varios segundos mientras se desbloquea la puerta.

Importante: El teclado y las puertas de los hornos no pueden bloquearse si la temperatura del horno es igual o mayor de 204° C (400° F).

Códigos de fallas

'Bake' (Hornear) o 'Lock' pueden destellar rápidamente en el indicador visual para advertirle de algún error o problema. Si 'Bake' o 'Lock' destellan en el indicador visual, oprima la tecla **'CANCEL'**. Si 'Bake' o 'Lock' continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico. Espere varios minutos y vuelva a enchufarlo. Si el indicador visual sigue destellando, desenchufe el electrodoméstico y llame a un agente de servicio autorizado.

Ajuste del nivel de sonido

El ajuste de fábrica del sonido es el nivel intermedio ('MEd'), pero puede ser cambiado a bajo ('Lo') o alto ('HI'). Para cambiar el ajuste:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'More+'** y **'CANCEL'** superior durante *tres* segundos. Escuchará una señal sonora y el nivel de sonido actual ('Lo', 'MEd' o 'HI') se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'More+'** para aumentar el nivel de sonido o la tecla **'Less-'** para reducirlo.

3. Espere *quatro* segundos para guardar el nuevo ajuste.
4. Si no se oprime la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-) dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Cambio de la temperatura entre °F y °C

El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit. Para cambiar el ajuste:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'Bake'** (Hornear) y **'CANCEL'** (Anular) superiores durante *tres* segundos. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para cambiar entre °F y °C.
3. Espere *quatro* segundos para guardar el nuevo ajuste.
4. Si no se oprime la tecla 'More+' o 'Less-' dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Restauración de los ajustes de fábrica

Se puede restaurar el control a los ajustes predefinidos de fábrica. Para restaurar los ajustes de fábrica:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'Keep Warm'** (Mantener caliente) y **'CANCEL'** durante *tres* segundos. Escuchará una señal sonora única y 'dEF' (Ajuste de fábrica) se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'More+'** para seleccionar los ajustes de fábrica. 'cLr' (Restaurar) se desplegará en el indicador visual.
3. Espere *quatro* segundos para guardar el ajuste de fábrica.
4. Si no se oprime la tecla 'More+' o 'Less-' dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Programación de las funciones del horno superior e inferior

Horneado

Para hornear:



1. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) correspondiente al horno que desee usar.
   - 'Bake' destellará en el indicador visual.
   - '000°' destellará en el indicador visual.



2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla **'More+'** o **'Less-'**.
   - '350°' se desplegará en el indicador visual cuando se oprima la tecla.
   - Oprima la tecla **'More+'** para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla **'Less-'** para reducir la temperatura.
3. Oprima la tecla **'Bake'** nuevamente o espere *cuatro* segundos.
   - 'Bake' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - 'Preheat' (Precalentamiento) se iluminará en el indicador visual.
   - '100°' o la temperatura actual en °F se desplegará en el indicador visual. La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta alcanzar la temperatura programada.



4. Permita que el horno seleccionado se precaliente entre 8 y 15 minutos.
   - Cuando el horno alcanza la temperatura programada, escuchará una señal sonora larga.
   - Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla **'Bake'**.

   Para cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, oprima la tecla **'Bake'** una vez y vuelva a programar la temperatura.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el proceso de cocción al haber transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.



7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla **'CANCEL'**.
8. Retire el alimento del horno.

Diferencias en el horneado entre su horno usado y uno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado entre un horno nuevo y uno usado. Vea la sección *Ajuste de la temperatura del horno* en la página 63.

Notas:

- **Deje un espacio de por lo menos 1,3 cm (1/2 pulgada) entre el utensilio o cacerola y el elemento superior del horno superior.** No se recomienda el uso de utensilios para pan, torta de ángel o flanes en el horno superior.
- **No** use temperaturas inferiores a los 60° C (140° F) para mantener la comida caliente o a los 93° C (200° C) para la cocción. Por razones de seguridad de los alimentos no se recomienda usar temperaturas inferiores.
- Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción, oprima la tecla **'Bake'** (Hornear) y a continuación la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-) hasta obtener la temperatura deseada.
- **Cuando precaliente con una piedra de hornear/pizza en el horno superior, no programe una temperatura superior a los 400° F (204° C). Para usar piedras de hornear/pizza a temperaturas superiores a los 400° F (204° C) en el horno superior, coloque la piedra en el horno después de la señal sonora de precalentamiento.**
- Si se le olvida apagar el horno, el mismo se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea apagar el Modo Sabático/Apagado Automático, vea la página 63.

'Cook & Hold' (Cocinar y mantener caliente)

La función Cocinar y mantener caliente le permite hornear durante un tiempo predeterminado seguido de un ciclo de una hora de mantener caliente.

Para programar la función de cocinar y mantener caliente:

1. Oprima la tecla **'Cook & Hold'** *una* vez para el horno superior o *dos* veces para el horno inferior.
   - 'Bake' y 'Hold' (Mantener caliente) destellarán en el indicador visual.
   - '000°' destellará en el indicador visual.



2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F). Oprima y mantenga oprimida la tecla **'More+'** o **'Less-'**.





   - Oprima la tecla **'More+'** para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla **'Less-'** para reducir la temperatura.
3. Oprima la tecla **'Cook & Hold'** nuevamente O espere *cuatro* segundos para guardar los tiempos de cocción.
   - 'Time' (Tiempo) destellará en el indicador visual.
   - '0:00' destellará en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo que desea hornear oprimiendo la tecla **'More+'** o **'Less-'**. Se puede programar un tiempo entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).
   - 'Bake', 'Preheat' y 'Hold' se iluminarán en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción comenzará a contar.
   - '100°' o la temperatura actual del horno en °F se desplegará en el indicador visual.



Cuando el tiempo de cocción haya terminado:

- Escuchará tres señales sonoras.
- 'Bake' se apagará.
- 'Hold' se encenderá.

Después de una hora de mantener caliente:

- El horno se apagará. Escuchará tres señales sonoras.

Para anular la función de cocinar y mantener caliente en cualquier momento:

Oprima la tecla **'CANCEL'** (Anular). Retire el alimento del horno.



Función de cocinar y mantener caliente diferida

⚠ PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos fácilmente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

Cuando use la función 'Delay' (Diferir), el horno comenzará a funcionar a otra hora del día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea esperar antes de encender el horno y el tiempo de cocción. El horno comenzará a calentarse a la hora seleccionada y cocinará durante el período de tiempo programado, y luego mantendrá el alimento caliente por una hora.

Se puede programar un tiempo diferido entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de horneado diferido:

1. Oprima la tecla **'Delay'** (Diferir) *una* vez para programar el horno superior o *dos* veces para programar el horno inferior.
   - 'dLY' y '0:00' destellarán en el indicador visual.



2. Oprima la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-) para ajustar la cantidad de tiempo que desea diferir el ciclo de Cocinar y mantener caliente.

Mientras 'dLY' esté destellando:

3. Oprima la tecla **'Cook & Hold'** (Cocinar y mantener caliente).
   - '000°' destellará en el indicador visual.
   - 'Bake' (Hornear) y 'Hold' (Mantener caliente) destellarán en el indicador visual.
4. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para programar la temperatura deseado.
   - 'Bake' destellará en el indicador visual.
   - Después de varios segundos, '0:00' y 'Time' (Tiempo) destellarán en el indicador visual.
   - 'Bake' y 'Hold' permanecerán encendidos.
5. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para programar el tiempo de cocción.
   - 'Time' destellará en el indicador visual.
   - Después de varios segundos, el tiempo diferido comenzará a contar.
   - 'dLY', 'Bake' y 'Hold' se desplegarán en el indicador visual.

Cuando el tiempo diferido haya terminado:

- 'dLY' se apagará.
- El tiempo de horneado y la temperatura se desplegarán en el indicador visual.
- 'Bake' y 'Hold' se iluminarán en el indicador visual.



Cuando el horno se enciende:

- El tiempo de horneado comenzará a contar.
- 'dLY' se apagará.
- 'Bake' y 'Hold' permanecerán encendidos.

Para anular la función:

Oprima la tecla **'CANCEL'** (Anular).

- Todas las funciones contadas o no del horno serán anuladas.
- La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Importante:

- **No** use la función de horneado diferido para artículos que requieran que el horno se precaliente tales como las tortas, las galletas y el pan.
- **No** use esta función si el horno ya está caliente.

'Keep Warm' (Mantener caliente)

Esta función sirve para mantener los alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para usar la función mantener caliente:

1. Oprima la tecla **'Keep Warm'** *una* vez para el horno que desee usar.
   - 'Warm' (Calentar) destellará en el indicador visual.
   - '000°' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura para mantener caliente. La temperatura de la función Mantener caliente puede programarse entre 63° C (145° F) y 88° C (190° F). Oprima y mantenga oprimida la tecla **'More+'** o **'Less-'**.
   - '170°' se desplegará cuando se oprima la tecla.
   - Oprima la tecla **'More+'** para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla **'Less-'** para reducir la temperatura.

   'Warm' (Calentar) y la temperatura se desplegarán en el indicador visual cuando la función Mantener caliente esté activa.



Para anular la función mantener caliente:

1. Oprima la tecla **'CANCEL'**.
2. Retire el alimento del horno.

Notas:

- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, no los mantenga calientes por más de 1 o 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos holgadamente con papel de aluminio o con una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cúbralos holgadamente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'More+'** por 77° C (170° F).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de hasta 4 platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'More+'** por 77° C (170° F).
  - caliente durante 5 minutos, apague el horno y deje los platos en el mismo durante 15 minutos más.
  - sólo use platos que se puedan usar en hornos; verifique con el fabricante.
  - **no** coloque los platos calientes sobre una superficie fría, ya que los cambios de temperatura pueden hacer que se agrieten o se rompan.

Cocción en el horno

Asado (horno superior solamente)

Para asar:

Broil

1. Oprima la tecla **'Broil'** (Asar).
   - 'Broil' y 'SEt' (Programar) destellarán en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-) *una* vez para asar en el ajuste 'HI' (Alto) o *dos* veces para asar en el ajuste 'LO' (Bajo).
   - 'HI' o 'LO' se desplegarán en el indicador visual.
   - Seleccione el ajuste **'HI'** (288° C o 550° F) para asado normal. Use el ajuste **'LO'** 232° C o 450° F) para asar a baja temperatura los alimentos que requieran un mayor tiempo de asado tal como la carne de ave.
3. El horno se encenderá después de cuatro segundos.
   - 'Broil' y 'HI' o 'LO' permanecerán encendidos.



4. Para obtener un dorado óptimo, precaliente el quemador de asar durante *cinco* minutos *antes* de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
6. La mayoría de los alimentos deben voltearse una vez a la mitad del tiempo de cocción.
7. Cuando el alimento se haya cocinado, oprima la tecla **'CANCEL'** (Anular). Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

CANCEL

Notas:

- Para obtener mejores resultados al asar, use una asadera de dos piezas.
- Use el ajuste 'HI' para asar la mayoría de los alimentos. Use el ajuste **'LO'** cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción para permitir que queden bien cocidos sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado pueden ser más largos cuando se asa en el ajuste de temperatura 'LO'.
- **Nunca** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. El mismo evita que la grasa se drene hacia la asadera que se encuentra debajo.
- El asado se puede realizar en la parrilla del horno o se puede retirar la parrilla y colocar la asadera en la parte inferior del horno.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla 'Broil' y la activación de la tecla 'More+' o 'Less-', el horno no quedará programado y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.
- La mayoría de los alimentos deben voltearse a la mitad del tiempo de asado.
- Para que el alimento quede dorado/socarrado en el exterior y semicrudo en el interior, es posible que sea necesario reducir el tiempo de cocción en el primer lado.

Tabla de asado - Los tiempos de asado se basan en un precalentamiento de cinco minutos.

ALIMENTOS	PARRILLA POSICIÓN*	AJUSTE	TIEMPO DE COCCIÓN (MINUTOS)**
Carne de res			
Filete, 2,54 cm (1") de grueso,	en la parrilla	'HI'	8 - 14 (término medio)
Hamburguesas de 113 g (4 oz) de 1,91 cm (3/4") de grueso (hasta 12 hamburguesas)	parte inferior del horno	'HI'	15 - 19 (bien cocido)
Hamburguesas de 113 g (4 oz) de 1,91 cm (3/4") de grueso (hasta 6 hamburguesas)	en la parrilla	'HI'	12 - 15 (bien cocido)
Pollo			
Piezas de pechuga con hueso y pellejo	parte inferior del horno	'LO'	25 - 35
Pescado			
Filetes	parte inferior del horno	'LO'	8 - 11
Filetes, 2,54 cm (1") de grueso	parte inferior del horno	'LO'	10 - 15
Cerdo			
Chuletas, 2,54 cm (1") de grueso	en la parrilla	'HI'	18 - 25
Pan con ajo			
2,54 cm (1") de grueso	parte inferior del horno	'LO'	1 - 4

* Cuando ase pescado, rocíe el inserto de la asadera con aceite de cocina. **No** voltee los filetes de pescado.

** Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar dependiendo del grosor del alimento. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción.

Apagado automático/Modo sabático

Los hornos se apagarán automáticamente después de 12 horas si los deja encendidos accidentalmente. **El horno debe ser programado para hornear *antes* de programar el Apagado automático/Modo sabático.**

Para anular el apagado automático después de 12 horas y permitir que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (vea la página 59).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante *cinco* segundos.

   Clock

   - 'SAbbAth'* se desplegará en el indicador visual y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAbbAth' permanecerá desplegado continuamente hasta que se apague o hasta alcanzar el límite de 72 horas.
   - 'Bake' (Hornear) también se mostrará si se está horneando mientras el horno está en Modo sabático.

   Todas las demás funciones EXCEPTO EL HORNEADO (Temporizador, Mantener Caliente, Autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el Modo Sabático.

Para anular el horneado durante el Modo Sabático:

Oprima la tecla **'CANCEL'** (Anular).

CANCEL

- 'Bake' y la temperatura del horno de saparecerán del indicador visual.
- 'SabbAth' se desplegará en el indicador visual.
- 'Time' (Tiempo) desaparecerá del indicador visual.

Para anular el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla **'Clock'** durante *cinco* segundos.
   - 'SabbAth' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático habrá terminado.
   - 'SAbbAth' destellará durante 5 segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Ajuste de la temperatura del horno

Las temperaturas de los hornos se prueban cuidadosamente en la fábrica para asegurar su precisión. Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado o dorado entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan las estufas, la temperatura de los hornos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuánto debe cambiar la temperatura, ajuste la misma 14° C (25° F) más alta o más baja que la recomendada en la receta y hornee. Los resultados del horneado de prueba le darán una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

Bake

1. Oprima la tecla **'Bake'** apropiada.
2. Programe 288° C (550° F) oprimiendo la tecla **'More+'** (Más+).

   More+

3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos o hasta que '0°' y 'AdJ' (quesignifica "ajustar") se desplieguen en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno había sido ajustada anteriormente, el cambio anterior se mostrará en el indicador visual. Por ejemplo, si se había reducido la temperatura del horno en 8° C (15° F), el indicador visual mostrará '-15°'.

4. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** (Menos-) para ajustar la temperatura.

   Cada vez que oprima una la tecla, la temperatura cambiará en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede aumentarse o reducirse entre 3° C (5° F) y 9° C (35° F).

5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No es necesario volver a ajustar el horno si ocurre una falla o interrupción eléctrica. Las temperaturas de asado y de autolimpieza no se pueden ajustar.

*** Importante:** 'SAbbAth' appears in the display on two lines: SAb .
bAth

Notas:

- El Modo Sabático **sólo** se puede activar cuando los hornos están encendidos.
- El Modo Sabático no puede activarse si el teclado o las puertas están bloqueados.
- Si desea utilizar la luz del horno en Modo Sabático, la misma debe estar encendida antes de activar esta función.
- Cuando el Modo Sabático está activado, no se escuchará ninguna señal sonora de precalentamiento.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras estarán desactivados cuando el Modo Sabático esté activado.
- El bloqueo automático de la puerta no funciona durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si ocurre una falla eléctrica, los hornos se encenderán en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Cocción en el horno

Encendido sin piloto

Su estufa está equipada con un sistema de encendido sin piloto. Con este tipo de sistema de ignición, el gas se apaga automáticamente y ***el horno dejará de funcionar durante una falla eléctrica.***

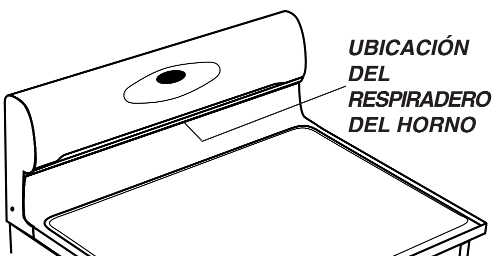
Una cerilla encendida no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar hacer funcionar el horno durante una falla eléctrica.

Respiradero del horno

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. **Nunca** bloquee el respiradero.

El respiradero se encuentra debajo de la cubierta del respiradero del protector trasero de su estufa.

Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad en el horno superior, es posible observar vapor salir por el respiradero del horno. Esto es normal.



No coloque plástico cerca de la abertura del respiradero ya que el calor que sale por el mismo puede deformar o derretir el plástico.

Luces de los hornos

Las luces de los hornos se encenderán automáticamente cada vez que se abra la puerta de un horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla **'Oven Light'** (Luz del horno) para encender o apagar las luces. Cada vez que oprima la tecla 'Oven Light' escuchará una señal sonora.



Parte inferior del horno

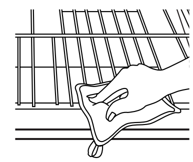
Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden descolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno. Usted puede colocar los utensilios directamente sobre la parte inferior del horno solamente en el horno superior.**

Parrillas del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando los hornos estén calientes.
- **No** use los hornos para almacenar alimentos o utensilios.

Todas las parrillas fueron diseñadas con un borde de tope de bloqueo.



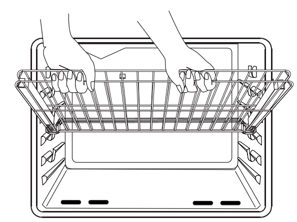
Horno superior

- Está equipado con una parrilla y con una posición de la parrilla.
- Cuando tire de la parrilla para sacarla o para revisar el alimento, sostenga el **borde superior** de la parrilla.

Horno inferior

- Está equipado con una parrilla 'RollerGlide'[MR] y una parrilla plana.

Para retirar las parrillas del horno:



- Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en el tope de bloqueo, levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.
- Para retirar la parrilla 'RollerGlide'[MR], tire tanto de la parrilla como de la base derecho hacia afuera.

Para reinstalar las parrillas del horno:

- Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno, levante el extremo delantero levemente, deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope de bloqueo, baje el extremo delantero y deslice la parrilla hacia atrás.

Horneado y asado con la parrilla 'RollerGuide'[MR]

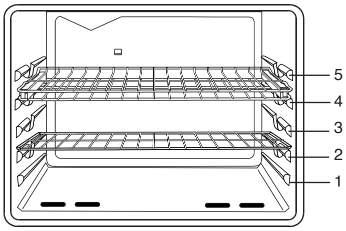
- Cuando hornee con dos parrillas, use la parrilla 'RollerGlide'[MR] en la posición superior y la parrilla plana en la posición inferior.

Cont.

Cocción en el horno

Posiciones de las parrillas

(horno inferior)



PARRILLA 5: Use para hornear bizcochos y galletas con dos parrillas.

PARRILLA 4: Use para hornear tortas y galletas de capas con dos parrillas.

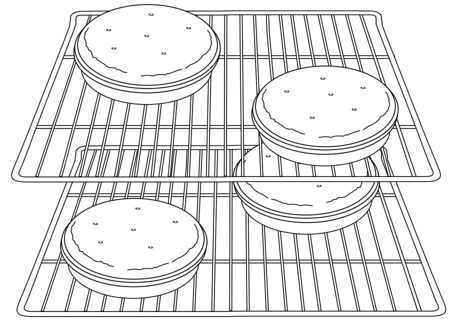
PARRILLA 3: Use para la mayoría de los alimentos que se hornean en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2: Use para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos, tortas de pastelería o flanes y para hornear bizcochos, galletas y tortas de capas con dos parrillas.

PARRILLA 1: Use para asar cortes grandes de carne de res y de ave, pasteles congelados, suflés o tortas de ángel.

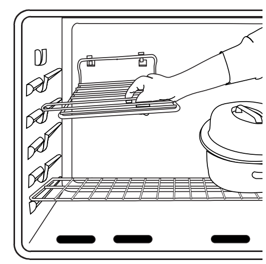
COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4 para tortas y galletas de capas o las posiciones 2 y 5 para bizcochos y galletas.



Accesorio de media parrilla

(horno inferior solamente)



La media parrilla, la cual aumenta la capacidad del horno, se puede adquirir a modo de accesorio. Si la misma está en el lado izquierdo, la mitad superior del horno proporciona espacio adicional para un plato de verduras cuando hay un asado grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para obtener el Kit del Accesorio “Media parrilla” (‘HALFRACK’) o llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. y Canadá para hacer un pedido.

Horno autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que algunas piezas de la estufa se calienten durante un ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daños a las puertas de los hornos, **no** intente abrirlas cuando 'Lock' (Bloqueado) se muestre en el indicador visual.
- Evite tocar la cubierta, las puertas, las ventanillas o el área del respiradero durante un ciclo de autolimpieza.
- **No** use limpiadores de hornos comerciales sobre el acabado de los hornos o en ninguna de sus piezas. Estos limpiadores dañan el acabado y las piezas.
- **No deje la piedra de hornear/pizza en el horno durante el ciclo de autolimpieza.**

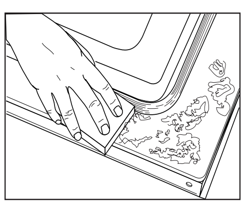
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. **No** permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de autolimpieza, ventile bien la cocina para deshacerse de los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno *antes* de la autolimpieza. La luz se puede fundir durante el ciclo de autolimpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y puede que no se deslicen bien si no se retiran del horno durante el ciclo de autolimpieza.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta y el área por fuera de la junta y alrededor de la abertura de la misma con un limpiador no abrasivo tal como el 'Bon Ami'* o detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Las mismas deben ser limpiadas para evitar que el sucio se fije durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y de la ventanilla del horno.)



4. Para evitar daños, **no** limpie o frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar el calor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o los derrames de la parte inferior del horno. Esto evita el humo excesivo, las llamas y las llamaradas durante el ciclo de autolimpieza.
6. Limpie los derrames azucarados y ácidos tales como los derrames de batatas, tomate o salsas a base de leche. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos no se limpian antes de un ciclo de autolimpieza.

Importante:

- La temperatura del horno debe estar por debajo de los 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
- **Sólo se puede limpiar un horno a la vez.**
- Ambas puertas de los hornos se bloquearán cuando cualquiera de los hornos esté en el ciclo de autolimpieza.

Para programar la autolimpieza:

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **'Clean'** (Limpieza).



   - 'Clean' y 'SEt' (Programar) destellará en el indicador visual.

   Si no se cierra la puerta durante los siguientes 25 segundos, la función de autolimpieza se anulará y el indicador visual desplegará nuevamente la hora del día.
3. Oprima la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-).





   - 'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas) se desplegará en el indicador visual.

   Si la puerta no está cerrada, 'door' (Puerta) aparecerá en el indicador visual. Después de 45 segundos, sonarán tres señales sonoras, el ciclo de autolimpieza se anulará y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.
4. Oprima la tecla **'More+'** *dos* veces para sucio fuerte (4 horas).
   - 'HVy' se desplegará en el indicador visual.

   Oprima la tecla **'Less-'** *dos* veces para sucio leve (2 horas).
   - 'LITE' se desplegará en el indicador visual.

   El tiempo de autolimpieza se programará automáticamente una vez que seleccione el nivel de suciedad. 'Lock' destellará en el indicador visual.
5. La autolimpieza comenzará después de cuatro segundos.
   - El conteo regresivo de la autolimpieza se mostrará en el indicador visual.
   - 'Lock' se iluminará en el indicador visual y destellará hasta que las puertas se hayan bloqueado. 'Lock' permanecerá encendido.
   - 'Clean' se desplegará en el indicador visual.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla **'Delay'** (Diferir) *una* vez para programar el horno superior y *dos* veces para programar el horno inferior.



   - 'dLy' destellará en el indicador visual.
   - '00:00' desplegará en el indicador visual.

Cont.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

2. Oprima la tecla **'More+'** (Más+) **o 'Less-'** (Menos-) *para programar el tiempo que desea diferir* el ciclo. Se puede programar un tiempo diferido entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).



3. Oprima la tecla **'Clean'** (Limpieza) adecuada mientras 'dLY' esté destellando en el indicador visual.



   • 'SEt' (Programar) y 'Clean' destellarán en el indicador visual.

   Si no se cierra la puerta durante los siguientes 25 segundos, la función de autolimpieza se anulará y el indicador visual desplegará nuevamente la hora del día.

4. Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'**.



   • 'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas) se despliega en el indicador visual.

   Si la puerta no está cerrada, 'door' (Puerta) aparecerá en el indicador visual. Después de 45 segundos, sonarán tres señales sonoras, el ciclo de autolimpieza se anulará y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.

5. Oprima la tecla **'More+'** *dos* veces para sucio fuerte (4 horas).

   • 'HVy' se despliega en el indicador visual.

   Oprima la tecla **'Less-'** *dos* veces (Sucio leve, 2 horas).

   • 'LITE' se despliega en el indicador visual.

   El tiempo de autolimpieza se programará automáticamente una vez que seleccione el nivel de suciedad.

6. Después de cuatro segundos, 'Clean', 'dLY' y 'Lock' (Bloqueado) se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno ha sido programado para un ciclo de autolimpieza diferido. El tiempo diferido se desplegará en el indicador visual y comenzará la cuenta regresiva.



Cuando inicie el ciclo de autolimpieza:

• 'dLY' se apagará.

• 'Clean', 'Hours' (Horas) y 'Lock' y el tiempo de limpieza se desplegarán en el indicador visual.

Para anular un ciclo de autolimpieza:



Oprima la tecla **'CANCEL'** (Anular).

• Todas las palabras desaparecerán del indicador visual.

• Todas las funciones se anularán.

• La hora del día se desplegará en el indicador visual.

Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando 'Lock' esté desplegado en el indicador visual, ambas puertas estarán bloqueadas. Para evitar daños a las puertas de los hornos, **no** las fuerce cuando 'Lock' (Bloqueado) se muestre en el indicador visual.

Humo y olores

Usted notará un poco de humo y un olor las primeras veces que se limpie el horno. Esto es normal y se reducirá con el tiempo.

También puede producirse humo si el horno está muy sucio o si se dejó una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después de la autolimpieza

Aproximadamente una hora después de que haya finalizado el ciclo de autolimpieza, 'Lock' se apagará. Las puertas podrán abrirse entonces.

La suciedad puede dejar una ceniza gris en el horno. Límpiela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiar las cenizas, el ciclo de autolimpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida durante el siguiente ciclo de autolimpieza.

Si se dejaron las parrillas en el horno y las mismas no se deslizan con facilidad después de un ciclo de autolimpieza, limpie las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para facilitar su movimiento.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana ya que la misma pasó por un período de calentamiento y de enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Puede aparecer una descoloración blanca después de la autolimpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes de iniciar el ciclo. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

• Si se deja la puerta abierta, 'door' se desplegará en el indicador visual hasta que se cierre la puerta.

• Si pasan más de cinco segundos entre la activación de la tecla 'Clean' y la activación de la tecla 'More+' o 'Less-', el programa regresará automáticamente al despliegue anterior.

• La puerta del horno se dañará si se intenta abrirla a la fuerza mientras 'Lock' esté desplegado en el indicador visual.

Procedimientos de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. Esto evitará daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o descoloración, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de volver a instalarla de manera correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer un pedido, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. o al 1-800-688-8408 en Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio ya que el mismo evita que la grasa se drene hasta la asadera.*** • Coloque un paño jabonoso sobre el inserto y la asadera y deje remojar para suavizar la suciedad. • Lave en agua tibia con jabón. Use una esponja de restregar para quitar las manchas difíciles. • La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.
Tapas de los quemadores y quemadores sellados a gas	**Cabezas removibles de los quemadores** • Espere a que se enfríe el quemador. Retire la tapa del quemador y lávela en aguja jabonosa con una esponja plástica de restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza Nº20000001)** y una esponja. • **No** limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante. **Quemadores sellados a gas** • Límpielos con frecuencia. Espere a que se enfríe el quemador. Limpie con jabón y una esponja de plástico para restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva. **No** aumente o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de no permitir que entre agua en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el mismo se moja o se daña, el quemador superior no se encenderá.
Rejillas de los quemadores - Porcelana sobre hierro fundido	• Lave con agua caliente y jabonosa y con una esponja plástica de restregar no abrasiva. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza Nº 20000001)** y una esponja. Si queda alguna suciedad, vuelva a aplicar la crema, cubra con una toalla de papel húmeda y remoje durante 30 minutos. Vuelva a restregar, enjuague y seque. • **No** limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante.
Reloj y area de las de control	• Para activar el bloqueo de los controles para la limpieza, vea la página 58. • Limpie con un paño húmedo y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. ***NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y del indicador visual.***
Perillas de control	• Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado). • Limpie, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Cubierta y panel de control - Porcelana esmaltada	La porcelana es vidrio fundido sobre el metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. Todos los derrames, en especial los derrames ácidos o azucarados, deben limpiarse inmediatamente con un paño seco. • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque. • **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. La porcelana se puede agrietar o picar. • **Nunca** use limpiadores para hornos o agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de una estufa.
Paneles laterales, y puerta manijas - Esmalte pintado	• Cuando la superficie esté fría, limpie c5n agua jabonosa tibia, enjuague y seque. **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor. • Para manchas difíciles, use un agente de limpieza abrasivo suave tal como crema de bicarbonato de sodio o 'Bon Ami'*. **No** use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán la superficie permanentemente. ***Importante: Use una toalla o paño húmedo para limpiar derrames, especialmente si los mismos son ácidos o azucarados. La superficie puede descolorarse u opacarse si no se limpian inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.***

Cuidado y limpieza

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Ventanilla y puerta del horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. • **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del horno	• Siga las instrucciones en las páginas 66 y 67 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas de los hornos	• Limpie con agua jabonosa. • Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para recuperar la facilidad de movimiento y luego limpie el exceso de aceite.
Acero inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.*** • ***SIEMPRE LIMPIE A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza diaria/suciedad leve ––** Limpie con uno de los siguientes elementos: - agua jabonosa, solución de vinagre blanco y agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad moderada/manchas rebeldes ––** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración ––** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las marcas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'*.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** para hacer un pedido directo, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. o al 1-800-688-8408 en Canadá.

Puertas de los hornos

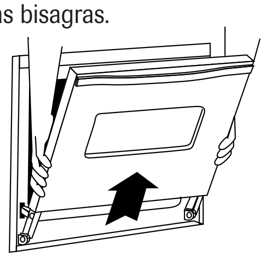
PRECAUCIÓN

- **No** coloque peso en exceso sobre las puertas de los hornos y no se pare sobre ellas. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a las puertas o lesiones al usuario.
- **No** intente abrir o cerrar las puertas o hacer funcionar el horno hasta que se hayan instalado correctamente las puertas.
- **Nunca** coloque los dedos entre la bisagra y la parte delantera del marco del horno. Los brazos de las bisagras están instalados a resorte. Si se golpea accidentalmente, la bisagra se cerrará contra el marco del horno y podría lesionar sus dedos.

Ambas puertas de los hornos se pueden retirar.

Para retirar la puerta del horno:

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 4" o 10 cm).
2. Sostenga la puerta a cada lado. **No** use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.



Para volver a instalar la puerta del horno:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las rendijas de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

Importante: La puerta del horno de una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y se reducirá con el uso.

Ventanillas de los hornos

Para proteger la ventanilla de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como las esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si se raya, se golpea, se sacude o se presiona, el vidrio puede debilitarse y aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Luces del horno superior e inferior

PRECAUCIÓN

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa *antes* de reemplazar el foco.
- Permita que el horno se enfríe *antes* de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta y el foco estén fríos *antes* de tocarlos.

Para asegurarse de instalar el foco de repuesto correcto, pida un foco de Maytag. Llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. y al 1-800-688-8408 en Canadá y pida la pieza número 74009925 - foco de halógeno.

Para reemplazar los focos de los hornos:

1. Desconecte el suministro eléctrico a la estufa.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la tapa del foco. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente el foco usado tirando de él **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil del foco nuevo, **no** lo toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño o con una toalla de papel. Oprima las clavijas del foco nuevo **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta del foco encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico a la estufa. Vuelva a programar el reloj.

Tornillos niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

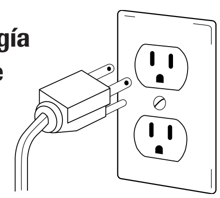
Asegúrese de que el soporte antivuelco fije uno de los tornillos niveladores traseros al piso. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Verifique si la estufa está nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.



Conexión eléctrica

Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica vienen equipados con un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra, el cual debe ser conectado directamente a un tomacorriente de tres alvéolos de 120 V debidamente puesto a tierra.



Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de realizar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con puesta a tierra ofrece protección contra los riesgos de choque eléctrico. **NO CORTE O REMUEVA LA TERCERA CLAVIJA DEL ENCHUFE DEL CORDÓN ELÉCTRICO.**

Si sólo se cuenta con un tomacorriente de dos alvéolos o de otro tipo sin conexión a tierra, **es responsabilidad del propietario del electrodoméstico reemplazarlo por un tomacorriente de tres alvéolos debidamente puesto a tierra.**

Desinstalación de un electrodoméstico a gas

Los conectores que se usan para conectar los electrodomésticos a gas al suministro de gas no están diseñados para ser movidos constantemente. Una vez que esté instalado, **NO** mueva este electrodoméstico a gas para abrir espacio o para reubicarlo. Si este electrodoméstico debe ser reubicado o desinstalado para hacer reparaciones, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para obtener información, póngase en contacto con Maytag Customer Assistance llamando al 1-800-688-9900 en EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá.

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, la misma debe asegurarse al piso deslizando la el tornillo nivelador trasero en el soporte antivuelco.

Localización y solución de averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes soluciones.	• Verifique si los controles fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico o de gas.
Los quemadores superiores no se encienden.	• Asegúrese de que el electrodoméstico esté debidamente conectado al suministro de energía. • Verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • Asegúrese de que el encendedor esté seco y emitiendo chispas. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no emite chispas, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado). • Los orificios del quemador pueden estar tapados.
La luz del horno y/o el reloj no funcionan.	• El foco puede estar suelto o dañado. • La luz del horno no funciona durante la autolimpieza. • El horno puede estar en Modo Sabático. Vea la página 63.
La llama es dispareja.	• Los orificios del quemador pueden estar tapados.
La llama del quemador superior se eleva de los orificios.	• Asegúrese de que haya un utensilio sobre la rejilla.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos con un horno usado.	• Verifique la temperatura programada del horno. Asegúrese de precalentar el horno cuando la receta o las instrucciones lo recomienden. • Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea en la página 64 la ubicación del respiradero. • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más frío. Vea en la página 63 las instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **Importante:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas. • Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen un dorado más oscuro. Los utensilios brillantes producen un dorado más claro. • Verifique la posición de las parrillas y la colocación de los utensilios. Deje 2,54 cm (1") a 5,08 cm (2") de espacio entre los utensilios y la pared del horno. • Revise el uso de papel de aluminio en el horno. **Nunca** use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio debajo del utensilio para recoger los derrames.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca de la llama. • El papel de aluminio no se usó apropiadamente. **Nunca** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • Recorte el exceso de grasa de la carne *antes* de asarla. • Se usó una asadera sucia. • Precaliente el horno durante 5 minutos *antes* de colocar el alimento en el horno. • Ase con la puerta del horno cerrada.
El horno no se autolimpia.	• Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea las páginas 66 y 67. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en Modo Sabático. Vea la página 63. • El horno puede estar sobre los 204° C (400° F). La temperatura debe ser menor de 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza.

Localización y solución de averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se limpió adecuadamente.	• Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora 'Lock' (Bloqueado) no se muestre en el indicador visual. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 58.
La humedad se acumula en la ventanilla del horno o sale vapor del respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o un humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo "quemará" los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de fallas	• 'Bake' (Hornear) o 'Lock' pueden destellar rápidamente en el indicador visual para advertirle de algún error o problema. Si 'Bake' o 'Lock' se iluminan en el indicador visual, oprima la tecla **'CANCEL'** (Anular). Si 'Bake' o 'Lock' continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico. Espere varios minutos y vuelva a enchufarlo. Si aún así estas luces continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico y llame a un técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, las llamaradas excesivas pueden causar un código de error durante la autolimpieza. Oprima la tecla **'CANCEL'** y espere a que el horno se enfríe completamente. Limpie la suciedad excesiva y vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el código de falla vuelve a aparecer, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual está apagado.	• El horno puede estar en Modo sabático. Vea la página 63.

Notas

Garantía y servicio

Garantía

Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Residentes canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para el cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá**.
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

Notas: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. A/05/06 Part No. 8113P641-60